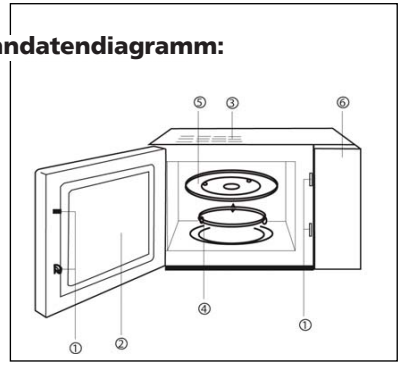
Steba
GERMANY

# Kombinations-Mikrowelle Heißluft / Kleinküche KB 52


Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 32
Mode d´emploi 52
Gebruiksaanwijzing 68

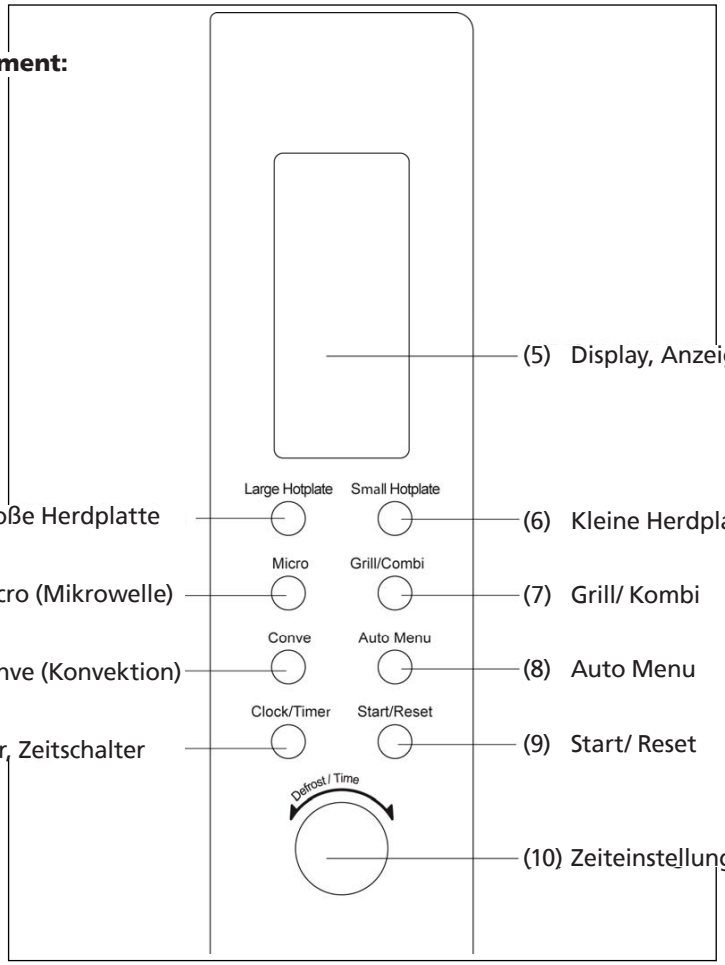

www.steba.com

**Kenndatendiagramm:**




(1) Sicherheitstürverschluss
(2) Fenster
(3) Lüftungsschlitze
(4) Rollenkranz
(5) Glasteller
(6) Kontrollfeld, Bedienelement
(7) Sensor
(8) Grillrost

**Bedienelement:**




(1) Große Herdplatte
(2) Micro (Mikrowelle)
(3) Conve (Konvektion)
(4) Uhr, Zeitschalter
(5) Display, Anzeige
(6) Kleine Herdplatte
(7) Grill/ Kombi
(8) Auto Menu
(9) Start/ Reset
(10) Zeiteinstellung

# Technische Daten

| | |
|---|---|
| Stromverbrauch: | 240V~50Hz, 1450W |
| Ausgangsleistung: | 900W |
| Grillofen: | 1200W |
| Konvektion: | 1350W |
| Große Herdplatte: | 1000W |
| Kleine Herdplatte: | 500W |
| Betriebsfrequenz: | 2.450MHz |
| Außenmaße: | 520mm(B)x530mm(T)x300mm(H) |
| Ofeninnenraum: | 350mm(B)x372mm(T)x232mm(H) |
| Ofenvolumen: | 30l |
| Nettogewicht: | ca. 22kg |

Absicherung der Steckdose: 16 Amp.

# Zubehör

**Antrieb für Drehteller**

Dieses Element in das Loch am Boden stecken. Es ist der Mitnehmer für den Glasdrehteller.

**Trägerring**

Dieses Element in die Mitte des Gerätes legen. Es ist der Tragering für den Drehteller.

**Glas-Drehteller**

Den Drehteller auf den Trägerring legen und am Antrieb einrasten. Er muss bei allen Arten der Essenszubereitung verwendet werden. Zum Reinigen den Drehteller herausnehmen. **Den Drehteller nicht ohne Lebensmittel aufheizen, da sonst der Trägerring und der Antrieb beschädigt werden können!**

| Nr. | Teile | Bild | Funktion | Bemerkung |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Drehteller | | für alle Funktionen für die Zubereitung der Speisen | Nicht Heizen ohne Speisen! |
| 2 | Grillrost | | für die Heißluft-, Grill- oder Kombinationsfunktion | |

# Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsan-

weisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

**Überprüfen Sie Ihr Mikrowellengerät**

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und überprüfen sie das Gerät auf Beschädigungen wie abgebrochene Türgriffe oder Risse in der Tür. Wenn sie Schäden feststellen, informieren Sie umgehend Ihren Händler. **Nehmen Sie kein beschädigtes Gerät in Betrieb.**

**Achtung!** Die Abdeckung aus Isolierstoff an der rechten Seite des Innenraumes **nicht** entfernen! Reinigen Sie die Platte äußerst vorsichtig.

# Erdungsanweisungen

Wichtig: Dieses Gerät muss zur persönlichen Sicherheit ordnungsgemäß geerdet werden. Wenn Ihre Wechselstrom-Steckdose nicht geerdet ist, ist es die persönliche Verantwortung des Kunden, diese durch eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ersetzen zu lassen.

# Betriebsspannung

Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen. Wird eine höhere Spannung als angegeben benutzt, kann dies zu Feuer oder Schäden fuhren.

**Platzierung des Mikrowellengerätes**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine unempfindliche und stabile Arbeitsfläche.
   Es sollte das Gerät ohne Schwierigkeiten von der Stromversorgung zu trennen sein, indem der Stecker herausgezogen oder ein Trennschalter benutzt wird.
2. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist. Es sollte ein Zwischenraum von mind. 15 cm über dem Mikrowellengerät sein, 10 cm dahinter und 5 cm auf jeder Seite.
3. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, soll der Stecker der Zuleitung leicht zugänglich sein.

# Installation

Dieses Mikrowellengerät ist nur zur Benutzung auf der Tischplatte oder Arbeitsfläche gedacht. Es ist nicht als Einbaugerät oder zur Benutzung in einem Schrank geeignet.

- Platzieren Sie dieses Gerät nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherdes.
- Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
- Dieses Gerät dient nur zur Benutzung in einem Haushalt. Es darf nicht im Freien benutzt werden.
- Vermeiden Sie eine Benutzung des Mikrowellengerätes in sehr feuchter Umgebung.
- Die Anschlussleitung sollte das Äußere des Gerätes nicht berühren. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder die Arbeitsfläche hinaushängen. Das Kabel, den Stecker oder das Mikrowellengerät nicht in Wasser tauchen.
- Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Gerätes dürfen nicht blockiert werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann das Gerät sich überhitzen.
- Reißen Sie nicht am Kabel und klemmen Sie dieses nicht ein.

# Sicherheitshinweise

Die eingebauten Sicherheitsschalter unterbrechen den Betrieb des Mikrowellenofens, wenn dessen Tür geöffnet ist. Verändern Sie nichts an den Sicherheitsschaltern; versuchen Sie nicht, den Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da Sie hierbei der Mikrowellenstrahlung ausgesetzt werden.

- Es ist besonders wichtig, dass die Tür genau schließt, und dass kein Schaden besteht an (1) der Tür, (2) an den Scharnieren und Verriegelungen oder (3) der Türdichtung und der Dichtfläche.
- Entfernen Sie niemals die Gehäuseabdeckung, die Tür oder das Bedienfeld. Sie würden sich hierdurch äußerst hoher Spannung aussetzen
- Installieren und platzieren Sie diesen Mikrowellenofen nur gemäß der Installationshinweise.
- Nicht im Freien aufbewahren.
- Lassen Sie nicht die Dichtflächen der Tür durch Speisereste oder Rückstände von Reinigungsmitteln verschmutzen.
- Verschmutzungen des Gerätes können dessen Oberfläche beeinträchtigen und somit die Lebensdauer verringern; gefährliche Situationen können eine weitere Folge sein.
- Das Gerät ist ausschließlich entwickelt für das Erhitzen, Kochen und Auftauen von Speisen im häuslichen Gebrauch gemäß der Bedienungsanleitung. Es ist nicht für den gewerblichen Bereich konzipiert.
- Verwenden Sie in diesem Mikrowellenofen keine ätzenden Chemikalien.
- Betreiben Sie ihn nicht leer. Ohne Speisen oder Wasser im Geräteinneren wird die Mikrowellenenergie nicht absorbiert, wodurch Schäden an der Mikrowelle entstehen können.
- Halten Sie Abstand zu Wasser, Pools oder anderer Umgebung mit Nässe.
- Versuchen Sie nicht, Kleidung oder Zeitungen in diesem Gerät zu trocknen. Diese Gegenstände könnten sich entzünden.
- Verwenden Sie nicht den Innenraum zum Lagern. Hinterlassen Sie kein Papier, keine Kochgeräte oder Speisen im Innenraum, wenn das Gerät außer Betrieb ist.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, und lassen Sie dieses NICHT über scharfe Kanten z.B. von Tischen hängen.

· Wenn das Netzkabel schadhaft ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
· Drehen Sie den Drehteller nicht mit der Hand. Hierdurch könnte wiederum Schaden entstehen.
· Keine Metallgeräte während des Betriebs verwenden, da hierdurch Funken entstehen. Fortgesetztes Funkenschlagen schädigt die Mikrowelle. Falls Sie Funken sehen, bitte das Programm anhalten und das Kochutensil entfernen.
· Nur für den Mikrowellengebrauch taugliche Kochgeräte verwenden.
· Keinesfalls dürfen die Lüftungsschlitze beeinträchtigt werden, welche sich auf der Oberseite, hinten, seitlich und an der Unterseite des Ofens befinden.
· Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Heizelemente im Inneren sollten keinesfalls berührt werden.
· Dieser Mikrowellenofen sollte nicht zugänglich sein für Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder sensorischen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn diese nicht beim Gebrauch von einer für die Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder angeleitet werden.
· Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

1. Wenn die Tür, ihre Scharniere und Verriegelungen oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Mikrowellenofen nicht betrieben werden, bevor er nicht von einer qualifizierten Kundendienstkraft repariert worden ist.
2. Reparaturen, die nicht von professionellem Personal ausgeführt werden, können gefährlich werden. Besonders gefährlich ist das Entfernen der Schutzabdeckung, die vor der Mikrowellenstrahlung schützt.
3. Flüssigkeiten und Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da sie sonst explodieren könnten.
4. Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Kleinkinder ferngehalten werden.
5. Wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Pappbehältern erhitzen, überwachen Sie bitte den Vorgang, um eine Selbstentzündung zu vermeiden.
   Bauen Sie dieses Gerät NICHT auseinander, da Sie durch einige der inneren Bauteile verletzt oder getötet werden könnten.

**Warnung:**
Flüssigkeiten und Nahrungsmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da sie explodieren können.

## Netzkabel und Stecker

Dieser Mikrowellenofen muss geerdet werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses vermindert die Erdung das Risiko eines Stromschlages, da sie ein Ausweichkabel für den Strom bietet. Dieser Ofen ist mit einem Netzkabel ausgerüstet, das einen Erdungsdraht mit einem Erdungsstecker hat. Der Stecker muss in einen Ausgang gesteckt werden, der sachgemäß installiert und geerdet ist. Fragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Kundendienstler, falls Sie die Anweisungen zur Erdung nicht völlig verstanden haben; das Gleiche gilt, wenn Sie im Zweifel sind, ob der Ofen sachgemäß geerdet ist.



## Benutzung

1. Benutzen Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck als zur Zubereitung von Nahrungsmitteln. Niemals Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Nahrungsmittel sind, aufwärmen oder erhitzen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihr Zubehör für die Mikrowelle geeignet ist.
3. Keine brennbaren Sachen in das Gerät geben.
4. Bewahren Sie keine Objekte außer dem Zubehör in Ihrem Gerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird.
5. Das Gerät darf nicht mit Mikrowelle oder Mikro-Kombination benutzt werden, wenn sich keine Nahrungsmittel im Gerät befinden. Wenn das Gerät auf diese Weise betrieben wird, kann dies zu Schäden am Gerät führen. Wollen Sie die Mikrowellenprogramme ausprobieren, stellen Sie ein Glas Wasser in den Innenraum, damit die Mikrowellenenergie absorbiert wird. Ausnahme ist ein kurzzeitiges Aufheizen mit Heißluft mit dem Backblech oder Rost.
6. Sollten sich im Gerät Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker heraus.
7. Halten Sie während und nach dem Kochen das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten.
8. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben!

Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

## Vorsicht

· Die Tür des Gerätes muss bei jedem Programm fest verschlossen sein, da sonst ein Sicherheitsmechanismus das Gerät nicht einschaltet.
· Wenn im Grillmodus Spritzer an den Grillheizkörper kommen, dann kann es zu vereinzelten Flammenbildungen kommen, die selbstständig verlöschen und keine schädlichen Effekt auf das Gerät haben. Halten Sie immer einen Mindestabstand von 2 cm zwischen Grillgut und Heizkörper.
· Versuchen Sie niemals das Gerät mit offener Tür zu betreiben, den Sicherheits-Türmechanismus zu überbrücken oder etwas in den Mechanismus zu stecken.
· Achten Sie darauf, dass nichts im Weg steht, wenn Sie die Türe öffnen oder schließen.
· Achten Sie ebenfalls darauf, dass die Türabdichtung nicht durch Lebensmittelreste oder Reinigungsmittel verschmutzt ist.
· Nach dem Gebrauch säubern. Wenn die Abdichtung oder die Türscharnierung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
· Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

## Betrieb als Heißluftgerät

Bevor Sie die Heißluft-, Kombinations- oder Grill-Funktion zum ersten Mal benutzen, wischen Sie überschüssiges Öl im Inneren des Gerätes weg.
Nehmen Sie das Gerät ohne Glasplatte, Tragering, Mitnehmer für den Glasdrehteller und Zubehör wie Pfannen und Roste mit Heißluft für 10 Minuten in Betrieb. Dadurch werden Fette von der Fertigung verbrannt. Eine geringe Rauch- und Geruchsbildung beim ersten Aufheizen ist normal. Sie verschwindet nach kurzer Zeit.

**Warnung: Heiße Oberflächen!**

Bitte beachten Sie: Nach dem Kochen ist das Zubehör des Gerätes sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen Ofenhandschuhe getragen werden, wenn Töpfe, Geschirr, Backformen etc. und das Zubehör aus dem Gerät entnommen werden.

## Betrieb des Kühlgebläses

Wenn die Mikrowelle benutzt wird, läuft das Kühlgebläse ständig, um die elektrischen Komponenten zu kühlen. Nachdem das Gerät seinen Betrieb eingestellt hat, kann das Kühlgebläse u. U. noch eine Weile kühlen. Das ist vollkommen normal und Sie können die Nahrungsmittel aus dem Gerät nehmen, während das Gebläse noch an ist.

## Beleuchtung des Mikrowellengerätes

Wenn die Beleuchtung des Gerätes defekt ist, wenden Sie sich bitte an uns.

## Zubehör

Das Mikrowellengerät ist mit Zubehör ausgestattet. Halten Sie sich immer an die Anweisungen, die zur Benutzung des Zubehörs gegeben werden.

## Metallrost

1. Der Metallrost wird zum Grillen von Nahrungsmitteln benutzt werden. Er kann auch zum Umluft- und Kombinations-Kochen benutzt werden.
2. Beim Mikrowellen-Modus können Sie den Rost alleine benutzen, wenn Sie diesen mittig auf den Glasdrehteller platzieren.

## Kochzeiten

Die angegebenen Zeiten sind nur ungefähre Werte. Die Kochzeit hängt von Zustand, Temperatur und Menge der Nahrungsmittel sowie der Art des Kochgeschirrs ab. Beginnen Sie mit der Mindestkochzeit, um ein zu langes Kochen zu verhindern. Wenn die Nahrungsmittel nicht ausreichend gekocht sind, können Sie die Nahrungsmittel immer noch etwas länger kochen.



**Bitte beachten Sie: Wenn die empfohlene Kochzeit überschritten wird, können die Nahrungsmittel verdorben werden und in extremen Fällen Feuer fangen und das Innere des Gerätes beschädigen.**

## Lebensmittel Temperatur

Die Mikrowelle erhitzt die Lebensmittel. Das Behältnis kann noch kalt sein, das Lebensmittel jedoch heiß. Vor dem Servieren umrühren und prüfen Sie die Temperatur, bevor Sie das Essen Kindern geben.

## Kleine Nahrungsmittelmengen

Kleine Nahrungsmittelmengen oder Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt können verbrennen, vertrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gekocht werden. Sollten Substanzen innerhalb des Geräts Feuer fangen, lassen Sie die Tür des Gerätes geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

## Eier

Kochen Sie mit der Mikrowelle keine Eier in ihren Schalen oder hart gekochte Eier. Es könnte sich Druck bilden, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar noch nachdem die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

## Einstechen von Haut

Nahrungsmittel mit einer unporösen Haut, wie Kartoffeln, Eigelbe und Würstchen, müssen vor dem Kochen mit der Mikrowelle eingestochen werden, um zu verhindern, dass sie platzen.

## Fleischthermometer

Benutzen Sie erst dann ein Thermometer zum Überprüfen des Garzustandes von Braten und Geflügel, wenn das Fleisch bereits aus dem Gerät genommen wurde. Benutzen Sie kein herkömmliches Fleischthermometer, wenn Sie Mikrowelle oder Kombination benutzen, da dies Funkenbildung verursachen kann.

## Flüssigkeiten

Wenn Sie Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen und Getränke in Ihrem Gerät aufwärmen, kann ein Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Anzeichen von Blasenbildung sichtbar wären. Dies kann ein plötzliches Überkochen oder Spritzen der heißen Flüssigkeit zur folge haben.

a) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
b) Rühren Sie die Flüssigkeit um.

## Papier/Kunststoff

Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn diese überhitzt werden. Benutzen Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrolle), es sei denn, das Papierprodukt ist als mikrowellensicher ausgewiesen. Recycelte Papierprodukte können Unreinheiten enthalten, die während der Benutzung Funken und/oder Feuer verursachen können. Entfernen Sie die Drahtverschlüsse von Bratbeuteln bevor Sie den Beutel in das Gerät legen.

## Utensilien/Folie

Erwärmen Sie keine geschlossenen Dosen oder Flaschen, da diese explodieren können. Metallbehälter oder Schüsseln mit Metallverzierungen sollten beim Mikrowellen-Kochen nicht benutzt werden. Es kann zu Funkenbildung kommen. Wenn Sie Aluminiumfolie, Fleischspieße oder Kochgeschirr aus Metall benutzen, muss der Abstand zwischen diesen und den Gerätewänden mindestens 2 cm betragen, um eine Funkenbildung zu verhindern.

## Babyflaschen/Gläschen mit Babynahrung

Oberteil und Sauger oder Deckel müssen von Babyflaschen oder Gläschen mit Babynahrung abgenommen werden, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen vorzubeugen.

**In diesem Gerät nicht frittieren, das Fett oder Öl kann überhitzen und brennen!**

## Zusammenstellung,

**welche Materialien für Mikrowelle und hohen Temperaturen erlaubt sind**

| Material | Mikrowelle geeignet | Bemerkung |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie | in gewissen Fällen | Kann in kleinen Mengen verwendet werden um Überkochen zu vermeiden. Risiko ist ein elektrischer Lichtbogen, wenn die Folie zu nahe an den Wänden ist oder zu viel verwendet wird. |
| Metallplatten-Töpfe hohe Ausführung | nein | Gefahr von Lichtbogen und Feuer |
| Metallgefäße nicht höher 3-4 cm | ja | Mittig auf den Drehteller platzieren, mind. 2 cm Abstand zu den Wänden |
| Glas | ja | |
| Glas mit metallischer Dekoration (Gold etc.) | nein | Gefahr von Lichtbogen |
| dünnes Glas | nein | Kann brechen durch hohe Temperatur |
| Plastik | ja | wenn Plastik hitzebeständig ist.<br>Manche Kunststoffe können sich verformen oder verfärben.<br>Nicht dicht verschließen. |
| Porzellan | ja | |
| Porzellan mit metallischer Dekoration (Gold etc.) | nein | Gefahr von Lichtbogen |
| Papier-Folien | ja | Kurzzeitig für Mikrowelle<br>jedoch nicht bei Grill oder Heißluftmodus |

**Niemals hermetisch verschlossene Behälter, Dosen, Babyflaschen, Plastikbehälter etc. verwenden wegen Explosionsgefahr. Immer Deckel entfernen oder perforieren.**

Um zu testen, ob ein Behälter Mikrowellen geeignet ist, stellen Sie diesen mit einem Glas Wasser im Behälter auf den Drehteller.
Stellen Sie die Mikrowelle für 1 Minute auf maximal und starten das Gerät. Ist der Behälter kalt und das Wasser heiß, dann ist er einsetzbar. Ist der Behälter warm oder heiß, ist er nicht geeignet.

Sollten Funken entstehen, die Mikrowelle sofort ausschalten. Gerät ständig beaufsichtigen.

## Was ist Mikrowelle

Elektrischer Strom wird in einem Magnetron in Mikrowellen umgewandelt.

Diese Mikrowellen versetzt Wassermoleküle, welche im Nahrungsmittel sind, in Schwingung. Die dabei entstehende Reibung erhitzt das Nahrungsmittel. Mikrowellen werden vom metallischen Gehäuse auf die Speisen gelenkt.

Die kalten Wellen werden von den Wassermolekülen sowie Fettpartikeln in den Speisen aufgenommen.

Mikrowellen dringen ca. 4 cm in die Speisen und garen diese von außen nach innen. Daher ist eine Ruhezeit nach dem Ausschalten des Gerätes empfehlenswert, da die Speisen nach innen nachgaren.

Das Kochgeschirr wird durch die Speisen heiß, deshalb Topflappen verwenden.

Kochgeschirr aus Metall sind nicht Mikrowellendurchlässig und dürfen nicht verwendet werden.

## Grill

An der oberen Seite des Innenraumes befindet sich ein ungeregelter 1200 Watt Heizkörper zum Grillen oder Überbacken von Lebensmitteln.

Den Rost direkt auf den Drehteller stellen.

Auf ausreichenden Abstand zum Heizkörper achten, damit spritzendes Fett nicht entflammt. Um die Grillzeit zu verkürzen kann man – wenn das Grillgut eine leichte Bräune hat – die Mikrowelle zuschalten. Darauf achten, dass bei Mikrowellenbetrieb nur ein Grillrost im Gerät ist.

## Heißluft

In der hinteren Innenraumwand ist ein regelbarer (von 100-220°C) 1350 Watt Heizkörper und ein Gebläse eingebaut. Durch die zirkulierende Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen Speisen zubereiten. Druch die Luftzirkulation ist die Zubereitung Energiesparend.

Wenn man Heißluft und Microwelle zusammen einstellt darf nur ein Rost auf dem Glasdrehteller verwendet werden.



**Ein anderer Gebrauch als der hier bestimmte führt zum Erlöschen der Produktgarantie.**

# Funkstörungen:

Dieser Mikrowellenofen kann Ihren Radio- und Fernsehempfang sowie den Empfang ähnlicher Geräte stören. Falls Störungen auftreten, können Sie diese wie folgt beseitigen oder wenigstens minimieren:

a. Reinigen Sie die Tür und die Dichtfläche der Mikrowelle.
b. Stellen Sie Radios, Fernseher etc. so weit wie möglich von der Mikrowelle weg.
c. Verwenden Sie eine sachgemäß installierte Antenne für Ihre Empfangsgeräte und verstärken Sie hierdurch das Empfangssignal.

# Installation

1. Alle Verpackungsmaterialien müssen vor Gebrauch des Gerätes entfernt werden.
2. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden wie: verstellte Tür, beschädigte Tür, Dellen oder Löcher im Türfenster und auf dem Bildschirm, Dellen im Geräteinnenraum. Falls einer dieser Schäden besteht, verwenden Sie die Mikrowelle nicht.
3. Dieses Gerät wiegt 22kg und muss auf eine solide waagrechte Oberfläche gestellt werden, die dieses Gewicht trägt.

**Warnung – dieses Gerät muss geerdet sein.**
Die Steckdose soll mit dem Netzkabel leicht erreichbar sein. Ziehen oder dehnen Sie das Kabel nicht mit Gewalt.
Dieses Gerät hat 1,5kW Leistung. Für Installationen wenden Sie sich an einen Fachmann.
Das Gerät darf keiner unnötigen Hitze und Feuchtigkeit ausgesetzt werden.
Benutzen Sie das Gerät nicht zum Abstellen von Gegenständen.
Entfernen Sie nicht die Antriebswelle des Drehtellers.

**Achtung: Dieses Gerät ist intern durch eine AC- 250V-10Amp-Sicherung geschützt.**

# Zu beachten:

Die Drähte des Stromkabels haben folgende Farben:

| | |
|---|---|
| Grün und Gelb: | Erdung |
| Blau: | neutral |
| Braun: | stromführend |

Die Farben der Stromkabeldrähte des Gerätes können jedoch von den in ihrem Stecker verwendeten Farben abweichen. Verfahren Sie dann wie folgt:

Der grün-gelbe Draht muss mit dem Pol im Stecker verbunden werden, der mit dem Buchstaben E oder dem Erdungssymbol bezeichnet ist (Farbe Grün von grün-gelb).

Der blaue Draht muss mit dem Pol, der mit N oder der Farbe Schwarz bezeichnet ist, verbunden werden. Der braune Draht muss mit dem Pol verbunden werden, der mit L oder der Farbe Rot bezeichnet ist.

# Der Betrieb Ihrer Mikrowelle

**1. Erhitzen mit einem Knopfdruck**
Mit nur einem Knopfdruck können Sie schnell und bequem gängige Lebensmittel erhitzen.
- Stellen Sie das gewünschte Produkt auf den Drehteller.
- Drücken Sie auf „Start/Reset“ und die Mikrowelle gibt 1 Minute lang 100% Leistung.
- Nach dem Kochvorgang piepst es 5mal.

**Standardbetrieb**
Diese Mikrowelle bietet zwei Arten des Erhitzens: Automatisch und Manuell

**2. Automatisches Erhitzen**
Das automatische Erhitzen betreibt die Mikrowelle bei 100% Leistung für eine von Ihnen festgelegte Zeit.
- Stellen Sie die Zeitschaltung auf die gewünschte Dauer bei „Defrost/Timer“. Drehen Sie den Regler hierzu nach rechts.
- Drücken Sie „Start/Reset“. Die Mikrowelle läuft dann auf 100% Leistung für die festgelegte Dauer.

**3. Manuelles Erhitzen**
Bei der manuellen Bedienung können Sie sowohl die Geräteleistung als auch die Erhitzungs-dauer einstellen.
Drücken Sie auf „Micro“ bis das Display die gewünschte Leistungseinstellung anzeigt.
Folgende Leistungseinstellungen bietet Ihnen Ihr Gerät:

P100 100% Leistung (siehe Bild 1)
P70 70% Leistung
P50 50% Leistung
P30 30% Leistung
P10 10% Leistung

Die rote Leiste am unteren Ende des Mikrowellen-Displayschirms (siehe Bild 2) zeigt ebenfalls den Leistungsgrad an.

Fig.1

Fig.2

1. Bedienen Sie den Drehregler „Defrost/Timer“ um die gewünschte Dauer (0,10-60,00 Minuten) auszuwählen.
2. Drücken Sie zu Beginn „Start/Reset“.
3. Die Mikrowelle läuft nun für die ausgewählte Erhitzungsdauer auf dem gewählten Leistungsgrad

**4. Auftauen nach Gewicht**
Ihre Mikrowelle kann auch zum Auftauen verwendet werden (je nach Gewicht des gewünschten Produkts).
z.B. 0,5 kg Fleisch:
1. Drehen Sie den „Defrost/Timer“-Drehregler nach links bis das Display 0,5 anzeigt.
2. Drücken Sie „Start/Reset“.
Die Mikrowelle taut jetzt bei eingestellter Dauer und Leistung Ihr Produkt auf.

**5. Auto Menu**
Mit dieser Mikrowelle haben Sie eine Vielzahl an Auto-Menu-Optionen. Diese Menus sind hilfreich, wenn Sie vorbestimmte Produkte nach deren Typ und Gewicht kochen wollen.

Es gibt 6 Einstellungen und eine gewisse Anzahl an verschiedenen Gewichtseinstellungen für jede davon. Folgen Sie der Matrix unten und Sie werden in die für Sie am meisten geeigneten Einstellungen eingeführt.

Eine Auto-Menu-Option zu wählen ist einfach. Folgen Sie diesen Schritten:
- Schauen Sie sich die untere Tabelle an. Entscheiden Sie sich, welche Auto-Option am besten zu Ihrem gewünschten Gericht passt.
- Drücken Sie auf „Auto Menu“. Das Display zeigt nun A- an. Wählen Sie den gewünschten Speisetyp und drücken Sie so lange auf „Auto Menu“, bis Sie die richtige Einstellung gewählt haben.
- Drehen Sie den „Defrost/Timer“-Knopf, um das Gewicht der Speise zu wählen. Verwenden Sie wieder die Tabelle, um die richtige Wahl zu treffen.
- Drücken Sie „Start/Reset“, um zu beginnen.

**6. Grillen**
Die Grillfunktion lässt sich so leicht bedienen wie die Mikrowellenfunktion. Gehen Sie wie folgt vor, um Ihr Essen perfekt zu grillen.

- Drücken Sie auf „Grill“. Es wird G-1 angezeigt, was darauf hinweist, dass die Grillfunktion ausgewählt wurde.
- Betätigen Sie „Defrost/Timer“, um die Dauer der Grillzeit zu bestimmen.
- Drücken Sie auf „Start/Reset“, und der Grill schaltet sich ein.

| Gewicht (g) / Menu / so oft drücken | Aufwärmen | Kartoffeln | Pizza | Fleisch | Fisch | Huhn |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 100 | 200 | 100 | 100 | 100 | 200 |
| 2 | 200 | 300 | 200 | 200 | 200 | 400 |
| 3 | 300 | 400 | 300 | 300 | 300 | 600 |
| 4 | 400 | 500 | 400 | 400 | 400 | 800 |
| 5 | 500 | 600 | 500 | 500 | 500 | 1000 |
| 6 | 600 | 700 | 600 | 600 | 600 | 1200 |
| 7 | | 900 | | 800 | 700 | 1400 |
| 8 | | 1100 | | 1000 | 800 | 1600 |
| 9 | | 1300 | | 1300 | 900 | 1800 |
| 10 | | 1500 | | 1500 | 1000 | 2000 |

Das Heizelement an der Oberseite des Ofeninnenraums beginnt zu heizen.

Der Grill läuft in zwei Stufen; nach dem Ende der ersten Grillstufe piepst es 2mal, nun kann Ihr Essen gewendet werden. Sollten Sie das Grillen fortsetzen wollen, lassen Sie einfach alles weiterlaufen. Nach 1 Minute Pause beginnt der Grillvorgang erneut.

**7. Der Kombinationsmodus**
Beim Kombinationsmodus wenden Sie mehrere Speisezubereitungsmethoden gleichzeitig an. Sie können aus 3 verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten wählen:

Option 1. Konvektion + Mikrowelle (230° C Konvektion + 50% Mikrowelle) (Anzeige C-1) Ideal zum Braten und Backen.
Option 2. Grill + Konvektion (50% Grill + 230°C Konvektion) (Anzeige C-2)
Ideal zum schnellen Aufbacken etc.
Option 3. Grill + Mikrowelle (45% Grill + 55% Mikrowelle) (Anzeige C-3)
Zum schnellen Grillen.

Diesen Modus zu verwenden ist leicht. Folgende Schritte sind zu beachten:
· Drücken Sie „Grill/Combi“ bis die gewünschte Option erscheint (C-1, C-2, C-3).
· Mit „Defrost/Timer“ die gewünschte Dauer einstellen.
· Mit „Start/Reset“ beginnen.

**8. Der Konvektionsmodus**
Dieses Gerät kann als Konvektionsofen verwendet werden. Es kann ganz traditionell vorgeheizt werden. Die Standardtemperatur für das Vorheizen ist 230°C; durch wiederholtes Drücken von „Conve“ können Sie die Vorheiztemperatur erhöhen oder senken.

Wenn die gewünschte Vorheiztemperatur erreicht ist, piepst es zweimal. Jetzt können Sie den Ofen benutzen.

Stellen Sie die Zeit wie folgt ein:
· Drücken Sie „Conve“ für Konvektion
· Mit „Defrost/Timer“ die gewünschte Dauer einstellen.
- Mit „Start/Reset“ beginnen

**9. Einstellen der Uhr**
Die Mikrowelle läuft mit einer 24-Stunden-Uhranzeige. Stellen Sie diese wie folgt ein:
· Drücken Sie „Clock/Timer“. Die Stundenanzeige blinkt, und Sie können die Uhr stellen.
· Stellen Sie mit „Defrost/Timer“ die Stunden ein.
· Drücken Sie wieder „Clock/Timer“. Jetzt blinkt die Minutenanzeige.
· Stellen Sie nun mit „Defrost/Timer“ die Minuten ein.
· Drücken Sie nochmals „Clock/Timer“. Die Uhrzeit ist eingestellt.

**10. Einstellen der Zeitschaltuhr**
Mit dieser Funktion können Sie den Beginn, die Leistung und die Dauer eines Kochvorganges im Voraus einstellen.
Beachten Sie folgende Schritte:
· Drücken Sie „Clock/Timer“ (wie beim Einstellen der Uhr). Gehen Sie wie bei „9. Einstellen der Uhr“ vor. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, zu der sich die Mikrowelle einschalten soll. Ihre Uhrzeit wird hierdurch nicht verstellt!
· Drücken Sie sogleich „Micro“ und wählen Sie den gewünschten Leistungsgrad.
· Danach stellen Sie mit „Defrost/Timer“ die Dauer des Mikrowellenbetriebs ein.
· Drücken Sie nun „Start/Reset“.

Durch zweimaliges Piepsen hören Sie, dass die Zeitschaltuhr eingestellt ist. Es erscheint eine kleine rote Uhr als Symbol über der voreingestellten Zeit. Diese dient als Gedächtnisstütze.
Zur voreingestellten Zeit piepst die Mikrowelle wieder 2mal und nimmt den Betrieb auf. Nach Ende der Zeit piepst sie 5mal und Sie können Ihr Gericht entnehmen.

**11. Benutzung der Herdplatten**
Um eine der beiden Herdplatten zu verwenden, müssen Sie folgendes beachten:
· Drücken Sie „Large Hotplate“ oder „Small Hotplate“. Das Display zeigt „H1, H2, H3, H4, H5“ an, das Symbol für die Herdplatten blinkt.
(H1 = 100%, H2 = 80%, H3 = 60%, H4 = 40%, H5 = 20%)
· Drücken Sie wiederholt auf „Large Hotplate“ oder „Small Hotplate“ und wählen Sie hiermit den Leistungsgrad aus.
· Mit „Defrost/Timer“ die Dauer eingeben.
· „Start/Reset“ drücken zum Einschalten.

Um die Herdplatten auszuschalten, müssen Sie „Start/Reset“ drücken oder den Ein-/Aus-Knopf der großen Herdplatte für zwei Sekunden halten. Die Herdplatte wird ausgeschaltet und geht in Standby-Betrieb.
Beispiel: Sie wollen ein Gericht erhitzen bei 80% Leistung für die Dauer von 50 Minuten.
a) „Large Hotplate“ drücken, als Leistung „H2“.
b) Mit „Defrost/Timer“ die Dauer auf 50 Minuten einstellen.
c) „Start/Reset“ drücken
* Anmerkung: Die maximale Betriebszeit der Herdplatte beträgt 90 Minuten.

| Ein/Aus-Knopf der Herdplatten so oft drücken | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Display / Anzeige | H1 | H2 | H3 | H4 | H5 |
| Lastspielzahl-Verhältnis | 30/30 | 24/30 | 18/30 | 12/30 | 6/30 |
| Leistung | 100% | 80% | 60% | 40% | 20% |

**Kombination der großen und kleinen Herdplatte:**
Es ist ganz einfach, die beiden Herdplatten gemeinsam zu verwenden. Drücken Sie hierzu zu jedem Zeitpunkt entweder „Large Hotplate“ oder „Small Hotplate“, um die gewünschten Leistungsgrade und die gewünschten Dauern einzustellen. Für die Einstellungen wenden Sie bitte „11. Benutzung der Herdplatten“ an.

Um eine bestimmte Herdplatte auszuschalten, während die andere noch in Betrieb bleiben soll, drücken und halten Sie den entsprechenden Herdplattenknopf 2 Sekunden lang. Die entsprechende Platte wird in Standby wechseln. Um dagegen beide Platten abzuschalten, müssen Sie „Start/Reset“ drücken.
Hinweise:
- Wenn die Herdplatten eingeschaltet sind, sind der Drehteller und die Innenbeleuchtung der Mikrowelle ausgeschaltet; der Grund hierfür ist die Leistungsaufnahme der Herdplatten. Die Leistungsanzeige wird auch nicht angezeigt.
- Um die Leistungsgrade der einzelnen Herdplatten zu prüfen, drücken Sie die entsprechende Ein-/Aus-Taste der Herdplatte. Auf dem Display wird für 3 Sekunden der entsprechende Leistungsgrad angezeigt.
- Der Zeitschalter für jede Herdplatte wird im digitalen Display oben links (große Herdplatte in großer Schrift) und oben rechts (kleine Herdplatte in kleiner Schrift) angezeigt.
- Wenn Sie den Leistungsgrad einer Herdplatte während des Kochvorganges verändern wollen, drücken Sie einfach den Knopf der entsprechenden Herdplatte bis Sie die gewünschte Leistungseinstellung haben. Sie können alternativ „Defrost/Timer“ betätigen.

Bitte beachten: Um während des Betriebs die Zeitschaltung zu verändern, müssen Sie zuvor die Leistungseinstellung ändern. Dies gewährleistet, dass das korrekte Element ausgewählt wird.
- Die maximale Kochzeit beträgt 90 Minuten.
- Wenn die Herdplatten länger als 10 Minuten laufen, schaltet sich zum Ende der eingestellten Betriebsdauer der Lüfter eine Minute lang ein.

**12. Kindersicherung**
Um die Mikrowelle zu sperren und unbefugten Gebrauch zu verhindern, drücken Sie 2 Sekunden lang die Knöpfe „Auto menu“ und „Clock/Timer“ gleichzeitig.
Um die Sperrung rückgängig zu machen, wiederholen Sie den gleichen Vorgang. Ihre Mikrowelle ist dann wieder einsatzbereit.

**13. „Start/Reset“-Taste**
Sie können die Mikrowelle jederzeit während des Betriebs mit „Start/Reset“ anhalten.

**Die Pflege Ihrer Mikrowelle**
1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Halten Sie das Ofeninnere sauber. Wenn Essensspritzer oder verschüttete Flüssigkeit an den Innenwänden kleben, mit einem feuchten Tuch durchwischen. Verwenden sie keinesfalls starke Reiniger oder gar Scheuermittel.
3. Die Außenfläche des Gerätes sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schaden an Bauteilen im Inneren zu verhindern, darf kein Wasser in die Lüftungsschlitze eindringen.
4. Schützen Sie das Bedienfeld vor Nässe. Reinigen Sie es mit einem weichen feuchten Tuch. Verwenden Sie hier keine Reiniger, Scheuermittel oder Reinigungssprays.
5. Wenn sich an der Innen- oder Außenseite der Ofentür Kondenswasser ansammelt, entfernen Sie es mit einem weichen Tuch. Kondenswasser kann sich bilden, wenn viel Feuchtigkeit beim Kochvorgang freigesetzt wird; dies ist normal und stellt keinen Gerätefehler dar.
6. Der Drehteller muss regelmäßig gereinigt werden. Entfernen Sie ihn vorher aus dem Gerät und legen Sie ihn in warme Spüllauge.
7. Der Rollenkranz und der Boden des Innenraums müssen regelmäßig gereinigt werden, um die Bildung von Staub zu verhindern. Wischen Sie den Innenboden einfach mit einem milden Reiniger, mit Wasser oder Fensterreiniger und trocknen sie ihn. Der Rollenkranz kann in mildem schaumigem Wischwasser abgewaschen werden; verwenden Sie bei der Reinigung im Geschirrspüler ein schwächer dosiertes Reinigungsmittel als üblich.
   Wenn Sie den Rollenkranz zwecks Reinigung aus dem Ofeninneren heben, achten Sie bitte darauf, diesen anschließend wieder richtig einzusetzen.
8. Entfernen Sie Gerüche aus dem Innenraum, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in eine tiefe mikrowellentaugliche Schale geben. Die Mikrowelle 5 Minuten laufen lassen, gut durchwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
9. Falls Sie die Innenbeleuchtung ersetzen müssen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

# Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker
- Tauchen Sie das Gerät, die Anschlussleitung und den Dampfgenerator nicht in Wasser.
- Der Grillheizkörper und die Wände des Innenraumes können noch heiß sein.
- Reinigen Sie die Türdichtung, die Edelstahl-Seitenwände sowie die Tür mit Spülmittel – verwenden Sie keine Herdreinigungsmittel oder Scheuermittel. Die Rückwand ist mit einer Selbstreinigung beschichtet.
- Die Außenseite und das Bedienfeld reinigen Sie mit einem feuchten Tuch
- Bedingt durch die Dampfkonzentration kann sich vor dem Gerät Wasser ansammeln. Wischen Sie das mit einem Tuch weg. Es liegt keine Fehlfunktion des Gerätes vor.
- Wenn das Gerät nicht gereinigt wird, können die Fettspritzer während des Betriebs zu einer Rauchentwicklung führen und die Lebensdauer sowie die Betriebsfähigkeit beeinträchtigen.
- Überprüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen nicht durch Staub oder sonstiges verstopft sind. Das kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Um unangenehme Kochgerüche in dem Gerät zu reduzieren, stellen Sie eine Schüssel mit Essig auf den Drehteller und lassen Sie die Mikrowelle mit 800 Watt 3 Minuten heizen. Danach die Wände mit einem feuchten Tuch abwischen.

# Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

**Verpackungs-Entsorgung**

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

**Geräteverpackung:**

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

# Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

**Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 . 96129 Strullendorf / Germany
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

## *Mikrowelle*

800 Watt: zum schnellen Garen oder Erhitzen z.B. Tellergerichte, heisse Getränke, Gemüse, Fisch etc.

550 Watt: für längeres Garen von kompakten Speisen z.B.Braten, bei niedriger Leistung kochen die Speisen nicht über, Fleisch gart gleichmäßig

400 Watt: für kompakte Speisen, die eine lange Garzeit benötigen empfiehlt es sich die Leistung zu reduzieren und die Zeit etwas zu erhöhen, so wird das Fleisch zarter

250 Watt: zum gleichmäßigen Auftauen oder zum Garziehen von Reis oder Nudeln

100 Watt: zum schonenden Auftauen z.B.Sahnetorten

Standzeit: diese bewirken ein Nachgaren. Deshalb die Speisen einige Minuten im Gerät nachziehen lassen.

Formen: runde oder ovale, mikrowellen- und temperaturfeste Formen sind zum Garen besser geeignet als eckige, weil sich in den Ecken Wellenenergie sammelt.

## Alle Werte sind Circa-Werte !!!

## Lachfilet auf Spinat

für 4 Personen

600 g Lachsfilet
1 P. TK Blattspinat
1 Zwiebel
Butter
150 g Champignons
3 EL Creme fraiche
Salz. Pfeffer
Dill, Zitrone

1. Lachsfilet waschen, trocknen, säuern
2. Spinat in eine Form geben und mit 550 Watt Mikrowelle auftauen. Zwischendurch umrühren.
3. Zwiebel mit Butter in einer Kasserole anbraten, den abgetropften Spinat dazugeben, Creme fraiche untermischen – gut würzen.
4. Champignons in Scheiben schneiden und unter den Spinat heben
5. den gewürzten Fisch auf den Spinat setzen und bei 400 Watt Mikrowelle 8 – 10 Minuten garen

## Chili con Carne

für 4 Personen

1 grüne Paprika
1 Zwiebel
Knoblauch
Tomatenmark
450 g Tomaten aus der Dose
450 g Hackfleisch
1 Dose rote Bohnen
1 Dose weiße Bohnen
Salz, Pfeffer, Tabasco

1. Paprika entkernen und in Streifen schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch schneiden und in Butter und Tomatenmark in einer geeigneten Kaserole bei 550 Watt Mikrowelle andünsten.
3. Tomaten und Hackfleisch dazugeben und bei 550 Watt ca. 8 – 10 min garen. Dabei ein-zweimal umrühren.
4. Bohnen abtropfen lassen, zum Hackfleisch dazu geben, kräftig würzen und weitere 6 – 8 min bei 600 Watt Mikrowelle weitergaren.

## Warmer Kartoffelsalat

für 4 Personen

650 g Kartoffeln
50 g durchwachsenen Speck
100 ml Fleischbrühe
2 EL Essig
kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer
Schnittlauch

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
2. Speck in Würfel schneiden und bei 600 Watt ca 1-2 min anrösten
3. Kartoffelscheiben in Kasserole schichten, Fleischbrühe, Essig, Zwiebel und Gewürze mixen und über die Kartoffeln gießen
4. 12 – 14 min bei 550 Watt Mikrowelle garen, einmal umrühren und ca. 5 min nachgaren
5. mit dem Speck und geschnittenen Schnittlauch garnieren

## Paprikafleisch

für 4 Personen

600 g Schweinefleisch
2 Paprikaschoten
3 Tomaten
3 Frühlingszwiebeln
Tomatenmark
Creme fraiche
Gewürze

1. Schweinefleisch in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
2. Kasserole mit Pflanzenöl erhitzen, die gewürzten Fleischwürfel dazugeben und mit 550 Watt Mikrowelle ca. 10 min garen
3. Gemüse entkernen, in kleine Stücke schneiden und zu dem Fleisch geben. 15 min bei 550 Watt Mikrowelle weitergaren, dabei zweimal umrühren
4. Tomatenmark, Creme fraiche und Gewürze unter das Fleisch rühren und ca. 2 Minuten mit 550 Watt Mikrowelle erhitzen

## Schweinefleisch süß-sauer

für 4 Personen

500 g Schweinefleisch
Sojasauce
Pflanzenöl
Saucenbinder
4 Scheiben Ananas aus der Dose
Frühlingszwiebel
Essig, Sahne

1. Fleisch würfeln und mit Sojasauce, Salz und Pfeffer marinieren
2. Pflanzenöl in Kasserole geben und 2 Minuten erhitzen.
3. Fleisch hinzugeben, 10 Minuten bei 550 Watt Mikrowelle garen, dabei ein – zweimal umrühren
4. Ananas und Frühlingszwiebel in Stücke schneiden und zum Fleisch dazugeben
5. Ananassaft mit Essig, Sojasauce, Sahne und Saucenbinder mischen und untermischen und 8 – 10 Minuten bei 400 Watt Mikrowelle garen.



## *Heißluft*

Die Hitze wird mit Hilfe des Ventilators im Garraum gleichmäßig verteilt. Das Gargut wird rundum braun und knusprig.

Der Heißluftbetrieb eignet sich besonders gut zum Braten und Backen auf herkömmliche Weise. Kleingebäck und mehlhaltige Kuchen wie Gugelhupf werden mit dieser Betriebsart gebacken.

Wichtig ist, dass die Formen für Heißluft bis 250° geeignet sind.
Niemals ohne den Glasdrehteller betreiben.

| Back-/Bratgut | Gewicht | vorheizen | Heißluft °C | Zeit in Minuten |
|---|---|---|---|---|
| **Kuchen/Gebäck** | | | | |
| Gugelhupf | 1000 g | nein | 160 – 180 | 45 – 60 |
| Biskuittorte | 500 g | ja | 160 – 180 | 30 – 40 |
| Hefekranz | 1000 g | ja | 140 – 160 | 30 – 35 |
| Streuselkuchen | 750 g | nein | 160 – 180 | 35 – 45 |
| Brötchen | 750 g | ja | 160 – 180 | 20 – 30 |
| Brot | 1000 g | ja | 160 – 180 | 18 – 20 |
| Mürbeteigplätzchen | 500 g | nein | 160 – 180 | 10 – 30 |
| Windbeutel/Eclairs | 500 g | nein | 140 – 160 | 30 – 35 |
| **Fleischgerichte** | | | | |
| Schweinebraten | 1000 g | nein | 160 – 180 | 75 – 90 |
| Rinderbraten | 1000 g | nein | 160 – 180 | 70 – 95 |
| Hähnchen | 1000 g | nein | 160 - 180 | 55 – 65 |

# Käsekuchen ohne Boden

2 Doppelrahm-Frischkäse à 200 g
500 g Magerquark
1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack
2 Becher saure Sahne
4 Eigelb
150 g Zucker
Vanillezucker
Zitronenschale
150 ml Speiseöl
150 ml Milch
4 Eiweiß

1. Alle Zutaten in einer Rührschüssel verrühren und steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben
2. Masse in eine gefettete Springform (26cm) geben und auf den unteren Rost in das Gerät geben
3. bei 150° C Heißluft ca. 70 Minuten backen - eventuell nach der halben Zeit mit Backpapier abdecken.

Kuchen in der Form auskühlen lassen.

# Apfelkuchen

125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
½ P. Backpulver
5 Äpfel
1 P. Vanillepudding
2 Becher Sahne
Milch

1. Den Mürbeteig zubereiten und in die gefettete Springform geben
2. Äpfel schälen, achteln und auf den Teig legen
3. Die Sahne mit Milch bis zu einem halben Liter aufgießen, zum Kochen bringen und einen Vanillepudding daraus kochen
4. Über die Äpfel gießen und bei 160°C Heißluft etwa 60 Minuten backen

# Schinken im Brotteig

für 6 Personen:

**Teig:**
400 g Roggenmehl
100 g Weißmehl
1 TL Zucker
10 g Salz
20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
350 ml Wasser

1 - 1,2 kg geräucherter Schinken aus der Nuss

1. Hefe in etwas Wasser auflösen, mit den restlichen Zutaten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen, während dieser Zeit 2 – 3 Mal zusammenschlagen.
2. Den Teig rund formen, flach drücken und mit dem Teigroller etwas auswallen. Den Schinken in den Teig einschlagen, gut verschließen und mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen.
3. Teigoberfläche leicht mit Wasser be-streichen und mit Mehl bestäuben. Rund 20 Minuten im kalten geschlossenen Ofen ruhen lassen.

Garen auf 180° C Heißluft - ca. 50 – 60 Min.



# Schweinemedaillons

für 4 Personen:

500 g Schweinefilet
Salz
Pfeffer
200 - 250 ml Creme fraiche
1 - 2 EL Tomatenmark
120 ml Madeira-Wein

1. Schweinefilet in Medaillons schneiden. Salzen und pfeffern. In die Auffangschale mit Siebeinsatz legen und auf 180° C ca. 20 Min. garen.
2. In einer Schüssel Creme fraiche, Tomatenmark und Madeira-Wein verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Schweinemedaillons in die Auffangschale legen, mit der Soße übergießen und 2 Minuten mit der 400 Watt Mikrowelle erhitzen.

# Lamm Curry

für 4 Personen:

ca. 1 kg Lammkeule ohne Knochen
Saft einer Zitrone
Salz
Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Äpfel
4 Tomaten
1 Knoblauchzehe
80 g Kokosraspeln
3 EL Curry
1 TL Paprikapulver
½ TL Ingwer
1 TL Butter
ca. ¼ l Wasser

1. Fett von der Keule abschneiden.
2. Das Fleisch in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.
3. In die Auffangschale so viel Wasser und Zitronensaft geben, dass der Boden bedeckt ist. Das Fleisch hineinlegen.
4. Zwiebeln und Äpfel schälen und dazu geben.
5. Tomaten schälen und pürieren. Mit zerdrücktem Knoblauch, Kokosraspeln, Curry, Paprikapulver, Ingwer und zerlassener Butter vermischen.
6. Die Hälfte der Masse auf der Lammkeule verstreichen. Restliche Masse zu den Äpfeln und Zwiebeln geben.
7. Das Lamm 60 Minuten auf 180°C garen.

## Pizzateig

250 g Mehl
1 P. Trockenhefe
½ TL Zucker
1 TL Salz
3 – 4 TL Olivenöl
120 ml Wasser

1. Die Zutaten mit Olivenöl und Wasser zu einen glatten Teig rühren
2. den Teig ruhen lassen bis er sich verdoppelt hat
3. nach Belieben belegen und backen bei 160° C Heißluft - ca. 15 Minuten

## Pizzabrötchen

4 Baquette Brötchen
100 g Salami
100 g Dosenchampignons
4 Peperoni
1 rote Paprika
300 g Gouda
4 TL Pizzagewürz
12 EL Sahne

1. Salami, Champignons, Paprika und Käse würfeln. Peperoni in kleine Stücke schneiden
2. alles in einer Schüssel mit Sahne und Pizzagewürz vermischen
3. die Brötchen halbieren und die Masse auf die Hälften verteilen

auf 160° C Heißluft ca. 15 Minuten garen



## *Grillen*

Die Wärme wird durch den Heizkörper an der Garraumdecke erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich gut zum knusprigen,fettarmen Grillen z.B. für Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken, zum Toasten (z.B. Hawaiitoast) und überbacken von Aufläufen und Gratins.

Das Kochgeschirr muß hitzebeständig und mikrowellenfest sein.
Niemals ohne Glasdrehteller grillen.

Je nach Gewicht können die Speisen auf dem Rost oder in einem Gefäß auf dem Glasdrehteller gegrillt oder überbacken werden. Der Drehteller dient als Saftauffangschale.

Je geringer der Abstand von Grillgut zum Heizkörper, desto intensiver ist die Bräunung. Die meisten Fleischstücke werden auf dem Rost gegrillt.

Tipps zum Grillen:

- Fisch und Fleisch bekommt einen besonders guten Geschmack, wenn man sie vor dem Grillen mit einer Marinade aus Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern einpinselt und einige Stunden durchziehen lässt. Salz sollte erst nach dem Grillen verwendet werden.
- Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen wurden
- Gerät 3 – 5 Minuten vorheizen
- Nach der halben Grillzeit das Grillgut kontrollieren, gegebenenfalls wenden oder mit Öl bepinseln.
- Beim Grillen können Fettspritzer an den Quarzgrill gelangen und verbrennen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und stellt keine Fehlfunktion dar.
- Nach jedem Garvorgang den Garraum und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

# Was tun bei Störungen?

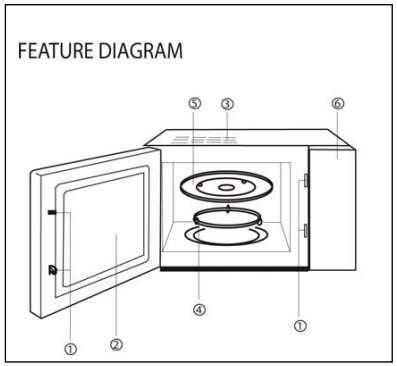
Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:
- steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die entsprechende Steckdosensicherung in Ordnung?
- Ist die Tür völlig geschlossen?  Die Tür muß hörbar einrasten
- Befindet sich ein Fremdkörper zwischen Tür und Rahmen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet? Das entsprechende Symbol leuchtet im Display

Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:
- Verwenden Sie versehentlich Metallgeschirr im Mikrowellenbetrieb?
- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?
- Haben Sie eine größere Menge oder kältere Speisen in das Mikrowellengerät gestellt?

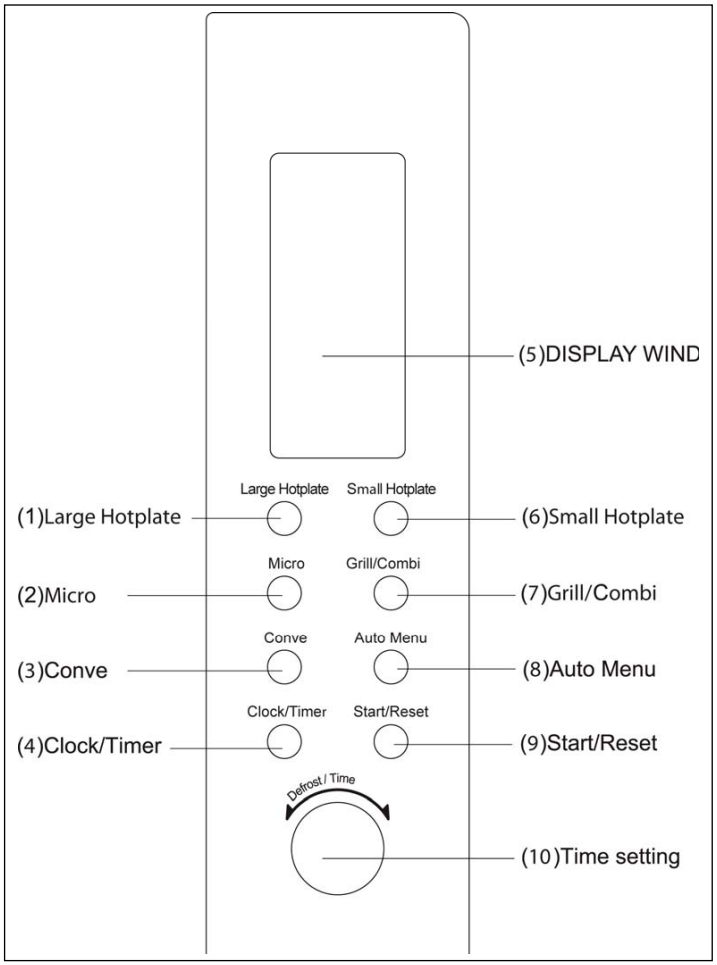
Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:
- Haben Sie die Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt eingestellt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:
- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?
- Berührt das Geschirr die Garraumwand?
- Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Beleuchtung schaltet sich nicht ein:
- funktionieren alle anderen Funktionen, ist lediglich die Glühlampe defekt. Sie können das Gerät ohne Bedenken weiter betreiben.




(1) Door Safety Lock System
(2) Oven Window
(3) Oven Air Vent
(4) Roller Ring
(5) Glass Tray
(6) Control Panel
(7) Sensor
(8) Grill rack




# Technical date:

| | |
|---|---|
| Power consumption: | 240V~50Hz,1450W |
| Output: | 900W |
| Grill Heater: | 1200W |
| Convection: | 1350W |
| Large Hotplate: | 1000w |
| Small Hotplate: | 500w |
| Operating Frequency: | 2,450MHz |
| Outside Dimensions: | 520mm(W) X 530mm(D) X 300mm(H) |
| Oven Cavity Dimensions: | 350mm(W) X 372mm(D) X 232mm(H) |
| Oven Capacity: | 30litres |
| Uncrated Weight: | Approx. 22kg |
| Fuse of the socket: | 16A |

# Accessories:

**Drive:**
This fixture is located in the middle of the oven, beneath the turntable. It is connected with the motor and drives the turntable round.

**Ring bearing:**
This component is placed in the middle nof the oven, beneath the turntable. It has roller to support the turntable while leaving it free to rotate.

**Turntable:**
The glass plate is placed on the ring bearing in the middle of the oven and must be engaged with the drive. It can be used for all types of cooking. For cleaning the turntable can be removed easily.

**Never heat up the turntable without food as else the ring bearing and the drive can be damaged**

| Nr. | Part | Picture | Function | Remark |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Turn-table | | For all functions to prepare food | Do not heat without food |
| 2 | Wire grill | | For the Steam, hot air, grill or combi functions | |

# Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to

the safety information. No liability  for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Check your microwave: The appliance should be taken out of the packaging. Remove all packaging material and check the appliance if there is any damage like broken door handles or cracks at the door. If there are any damages contact your trader.
**Never use the appliance when it is damaged!**

**Attention! Do not** remove the cover made from isolation material at the right side of the inner cavity! Clean the cover only with maximum care.

## Earthing of the appliance:

Important: The appliance must be earthed correctly to ensure the personal safety. When your AC socket is not earthed, then it is the personal responsibility to exchange it to a correct earthed socket.

## Power supply:

Only connect the appliance to the power supply according to the data shown on the rating label. If a higher Voltage is used then shown on the rating label fire or other damages can occur.

Position of the appliance:

1. Place the appliance on a stable non-sensitive surface.
2. Position the appliance in such way that the supply socket or the socket switch is readily accessible so it can be easily disconnected.
3. For correct working it is important that enough space is around the appliance. There should be a gap of at least 15cm above the steam microwave, 10 cm behind and 5cm at each side.
4. To disconnect the appliance from the power supply the plug of the power cord must be easy to access.

## Installation:

- This microwave must only be used on a table or on a working plate. It is not suitable for build in use, like a cupboard.
- Do not place the appliance near an electrical or gas stove.
- Do not remove the feet
- The appliance must only be used inside. Do not use it outside, e.g. garden.
- The appliance should not be used in a damp area.
- The power cord should not touch the outside housing. Keep the power cord away from hot surfaces. Never pull the power cord over edges of tables or working places. Do not immerse the cable or the plug in water.
- The cooling opening at the sides and the back of the housing must not be blocked. When they are blocked during usage the appliance can be overheated.
- Do not pull at the power cord or pinch it.

## Security Information

- The built-in safety switches prevent the microwave oven from operating when the door is open. Do not tamper with them, or attempt to operate the oven with the door open as open door operation can result in exposure to microwave energy.
- It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door, (2) hinges and latches, or (3) door seals and sealing surface.
- Do not remove the outer case, door or control panel at any time. Doing so may cause exposure to extremely high voltage.
- Install or locate this microwave oven only in accordance with the installation instructions found in the ‘Installation’ section.
- Do not store the microwave oven outdoors.
- Accessible surfaces of the microwave oven may get HOT while it is operating.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulation door sealing surfaces.
- Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface adversely affecting the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- This microwave oven is specifically designed for domestic heating, cooking and defrosting food only must be used as described in this manual. It is not designed for industrial or non domestic use
- Do not use corrosive chemicals in this microwave oven.
- Do not operate the microwave oven empty. If food or water is not present to absorb the microwave energy, the microwave can be damaged.
- DO NOT use this microwave oven near water, a swimming pool or other wet environment.
- Do not attempt to dry clothing or newspapers in the microwave oven. These items can ignite.
- Do not use the microwave oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food
- in the cavity when not in use
- Keep the power cord away from hot surfaces and DO NOT let the power cord hang over the edge of tables or
- counters.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified
- persons.
- Do not force the turntable to rotate by hand. This may cause damage to the unit.
- DO NOT use metal utensils during microwave operation as this will cause arcing. Continuous arcing will damage the
- unit. Should arcing occur, stop the program and remove the utensil.
- Only use utensils that are suitable for use in the microwave.
- Care should be taken not to obstruct any air vents located on the top, rear, side and bottom of the oven.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the unit.

· This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
· Children should be supervised to ensure that they don't play with the appliance
1. If the door, hinges/latches or door seals are damaged, the microwave oven must not be operated until it has been repaired by an authorised service person.
2. It is hazardous for anyone except authorised service personnel to carry out any service or repair to this combination microwave oven, especially if it involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Liquids and foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
4. Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
5. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
· DO NOT disassemble this appliance, as touching some of the internal components can cause serious personal injury.

## Power cord and plug

This microwave oven must be earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of
electric shock by providing an escape wire for the electric current. This oven is equipped with a power cord having an
earthing wire with an earthing plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed.
Consult a qualified electrician or serviceman if the earthing instructions are not completely understood or if doubt
exists as to whether the oven is properly earthed.

**Warning:**
Liquids and food must not be heated in closed containers, as they can explode.

## Usuage:

1. Use the appliance to no other purpose than to heat up food. Never heat up chemicals or other products, which is no food.
2. Always ensure that the used accessories are suitable to be used in a microwave.
3. Never put any inflammable things into the appliance.
4. Never store any objects inside the appliance when it is not used, except the delivered accessories, to avoid any danger when the appliance is turned on by accident.
5. The appliance must not be used as a microwave or a microwave combination function when there is no food inside the appliance. If the appliance is used in that way it can cause damage to the appliance. To test the microwave program please put a glass of water inside to absorb the microwave radiation. An exemption is the upheating with hot air function with bake pan or a wire grill.
6. If any flame occur inside the appliance then press the „Stop Cancel" button and leave the door closed to extinguish any flames. Pull the plug.
7. Never place the face to near to the appliance during or after the cooking when opening the door. Take care when opening he door. During opening the door some vapour can escape. Danger of burns! Always use special oven gloves.

## Warning:

· The door must be closed correctly at all programs, as else the safety mechanism won´t switch on the appliance.
· If some fat splashes touch the heating element during the grill program it can happen sometimes that small flames occur, which are extinguished by their own and have no harming effects on the appliance. Always keep a minimum distance of 2cm between the food and the heating element.
· Attention: Never try to use the appliance with an open door, to bypass the safety mechanism or put anything into the safety mechanism.
· Take care that nothing is blocking the door when opening or closing the door.
· Never allow food or cleaning products residues to accumulate on the door seals.
· Always clean the appliance after use. If the door or the door seals are damaged, the oven must not be operated anymore.
· The appliance must not be operated with a external Timer or any other remote sytem.

## Using of the appliance:

Before using the Hot Air, Combination or grill function for the first time, remove excessive process oil from the inside of the appliance. Use the appliance without glass turntable, ring bearing, drive o accessories, like wire grill or pan, for ca 10 min. With this process oil is removed. Some smoke or smell can occur during the first time of use. This is normal and disappear after short time.

## Warning:
Danger of burns!

Please always keep in mind that after cooking all accessories of the appliance can be very hot. To avoid any burns always use oven gloves when removing e.g. pots, table ware, bake pans etc, from the appliance and carrying it.

## Cooling system:

When the microwave is used the cooling system is working permanent to cool all electrical components. After the appliance has stopped, the cooling system could still work for some time. That is normal and food can still be removed from the appliance.

## Illumination of the appliance:
If the illumination is not working any more, please contact us directly.

## Accessories:
The microwave is equipped with accessories. Always obey the instructions, which are for using the accessories.

## Wire grill:
1. The wire grill can be used for grilling food. It also can be used for Hot Air or Combination Cooking.
2. When using the microwave function the wire grill can be used alone, when it is centred in the middle of the glass turntable.

## Cooking Times:
The cooking times shown in the instruction manual are average values. The cooking time is depending from the kind, temperature and quantity of the food and from the kind of the cooking accessories used.
Always start with the minimum cooking time to avoid a too long cooking time. When the food is not cooked long enough then make the cooking time longer.

**Notice: When the recommended cooking time is exceeded then the food can go bad and in extreme cases can catch fire and damage the interior of the appliance.**

## Temperature of food:
The Microwave heats up food. The container can be cold, but the food can be hot. Before the food is served stir the food and check carefully the temperature before the food is served to children.

## Small quantities of food:
Small quantities of food or food which contains only small quantity of water can burn, dry out or catch fire, when they are cooked to long. If any food catches fire inside the appliance, keep the door closed, switch off the appliance and pull the plug out of the socket.

## Eggs:
Never cook eggs inside the microwave when they are still in the shell or are already hard boiled. Pressure can be build up, which can make the eggs explode, even after the cooking process is finished.



## Punctuation of skins:
Food with a non porous skin, like potatoes, yellow of a egg and sausages must be punctuated before cooking with a microwave to avoid a burst of the food.

## Meat thermometer:
Only us a meat thermometer to check the temperature inside of meat or poultry, when the food is put out of the appliance. Never use a standard Meat thermometer when using the microwave or a Combination function, as sparks can occur.

## Liquids:
When liquids like soups, sauces or beverages are heated up in the appliance then a overheating of the liquids over the boiling point can occur, without any sign of bubble formation. This can cause a delayed eruptive boiling or a splattering of hot liquids.
a) Never overheat any liquids
b) Stir the liquid carefully

## Paper/Plastic:
When heating up food inside a paper or plastic container then the appliance must be check more often as these containers can catch fire when they are overheated. Never use recycled paper products, only when it is written on them that they are microwave safe they can be used. Recycled paper products can contain impurities which can cause sparks and/or fire. Always remove metal parts like cramps from cooking containers before insert them into the microwave.

## Utensils/Foils:
Never heat up close cans or bottles, as they may explode. Metal containers and bowls with metal decoration must be not used when cooking with microwave. Sparks can occur. When aluminium foil, meat skewer or metal cook ware is used, the minimum distance between them and the interior walls is 2cm to avoid any sparks.

## Baby bottles/Glasses with baby food
Upper parts or the teat/comforter or covers of baby feeding bottles or glasses with baby food must be removed before they are put into the microwave. Before the food/bottles is give to babies the temperature of the liquid or the food must be carefully checked to avoid any danger of burns.

**Never use the appliance as a deep fryer as the oil or fat can overheat and catch fire!**

# Overview, which materials are suitable for microwaves and for high temperatures

| Material | Microwave suitable | Remark |
|---|---|---|
| Aluminium Foil | In certain cases | Can be used in small quantities to avoid overcooking. Risk to have an electrical arc when the foil is to near to the side walls or to much is used. |
| Metal pots with high edge | No | Danger of electrical arcing and fire |
| Metal pots not higher than 3-4cm | Yes | Place in the middle of the turntable, min 2cm distance to the walls |
| Glass | Yes | |
| Glass with metal decorative elements | No | Danger of electrical arcing |
| Thin glass | No | Can crack because of high temperatures. |
| Plastic | Yes | If the plastic is temperature resisting Some containers can deform and change the colout. Never seal the container |
| Porcelain | Yes | |
| Porcelain with metal decorative elements | No | Danger of electrical arcing |
| Paper/Foils | Yes | Short time use inside Microwave, but not at the grill or hot Air Function |

**Never use hermetic closed containers, cans baby bottles, plastic containers etc as this can cause danger of explosion. Always remove the lid or put holes in it.**

To test if a container is microwave safe put a cup of water inside the container and place it in the middle of the glass turntable.

Start the microwave for ca 1min on max power. Is the container cold and the water hot then it can be used. Is the container warm or hot, then it is not suitable.

If any sparks occur, then switch off the microwave instantly. The appliance must be supervised permanently.

# What is microwave?

Electrical energy is transformed inside a magnetron into microwaves.

The microwaves makes water molecules, which are in food, start to oscillate. The friction between the molecules heats up the food. The microwaves are reflected from the interior walls of the oven on the food.

The cold microwaves are absorbed from the water molecules or the fat of the food.

Microwaves enter into the food ca 4cm and cooking the food from the outside to the inside. Therefore some time after switching off the appliance is recommended, as the food is still cooking to the inside.

The cooking utensils are getting hot up by the food. Therefore always use cooking gloves to remove them.

Cooking utensils made from metal cannot be passed from the microwaves and must therefore normally not be used.

## Grill

At the upper side of the appliance there is a 1200W heating element for grilling or au four of food.

Always take care to have enough distance between the food and the heating element, to avoid any ignition of splattering oil. To reduce the grilling time- when the food is slightly brown- the microwave can be added. Always take care, that only one wire grill is used when using the microwave function.

## Hot Air

In the inside of the back plate of the oven there is a adjustable (100-220°C) heating element combined with a convection unit. By the circulating hot air it is possible to cook food on different levels. By the circulation the food preparation is more energy efficient.
When using hot air and microwave at the same time it is important to use only one wire grill on the glass turntable. Always place the wire grill in the middle of the glass turntable.

**RADIO INTERFERENCE**
This microwave oven may cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When interference occurs,
it may be eliminated or reduced by the following procedures.

a. Clean the door and sealing surface of the oven.
b. Place the radio, TV, etc. as far away from your microwave oven as possible.
c. Use a properly installed antenna for your radio, TV, etc. to get stronger signal reception.

# Installation

1. Make sure all the packing materials are removed from the inside of the microwave door.
2. Inspect the oven after unpacking for any visual damage such as: Misaligned Door, Damaged Door, Dents or Holes in Door Window and Screen, Dents in Cavity
   If any of the above are visible, DO NOT use the oven.
3. This Microwave Oven weighs 22 kg and must be placed on a horizontal surface strong enough to support this weight

**WARNING-THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

1. Ensure the plug socket is within easy reach for the power cord. DO NOT force the cord over a significant distance or stretch the cord excessively
2. This oven requires 1.5 KVA for its input. Please consult an authorised service agent for any installationrequirements
4. The oven must be placed away from high temperature areas and steam.
5. DO NOT place anything on top of the oven.
6. DO NOT remove the turn -table drive shaft.
   CAUTION: This oven is protected internally by ac 250V,10 Amp Fuse.

**Important**
The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

| | |
|---|---|
| Green and Yellow: | Earth |
| Blue: | Neutral |
| Brown: | Live |

As the colours of the wires in the mains leads of the appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol coloured green of green-and-yellow.

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black. The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

# OPERATING YOUR MICROWAVE

**1. Single Button Heating**
With the press of a button you can heat everyday items quickly and conveniently
· Place desired item on turntable
· Press the "Start/Reset" button, the microwave will heat at 100% for 1 minute
· You will hear 5 beeps at the end of the cooking cycle

Standard Operation
There are two methods of heating using this microwave. Automatic and Manual

**2. Automatic Heating**
Automatic heating will run the microwave at 100% power for a time specified by you.
· Set the timer to your desired length using the "Defrost/Timer". Turn to the right for heating
· Press the "Start/Reset" button. The microwave will run at 100% power for the time length selected

**3. Manual Heating**
With Manual operation you can select both the power at which the microwave will run and the time.
Press the "Micro" button until the display reads the desired power setting
The power settings read as follows on the microwave display.
P100 – 100% power (see fig.1)
P70 – 70% power
P50 – 50% power
P30 – 30% power
P10 – 10% power
The red bar at the base of the microwave display screen (see fig. 2) also shows the corresponding power level.

Fig.1

Fig.2

1. Use the control dial called "Defrost/Timer" to select the desired time length for heating (00.10 – 60.00 minutes)
2. Press the "Start/Reset" button to begin.
3. The microwave will now cook at the selected power level and time length.

**4. Auto Weight Defrost**
Your microwave can also be used to defrost based on the weight of the desired item
E.g. 0.5 kg of meat:
1. Rotate the "Defrost/ Timer" control dial to the left until the display read 0.5
2. Press "Start/Reset" The microwave will now begin to defrost at a set time length and power setting

**5. Auto Menu**
There are a number of auto menu options available with this microwave. These menus are useful for cooking predetermined items based on their food type and weight.

There are six settings and a number of different weight settings for each. Follow the below grid to guide you to the most appropriate setting for you

Selecting an auto menu option is simple. Follow these steps:
- Review the table below. Establish which auto option best suits your desired meal
- Press the "Auto Menu" button. The display will now read A-, select the desired meal type by continuing to press the "Auto/Menu" button until you have selected the correct option
- Rotate the "Defrost/Timer" dial to select the weight of your meal. Again, use the below chart to make the appropriate choice.
- Press the "Start/Reset" button to commence.

| Weight (g) / Menu / Touching Times | Reheat | Potato | Pizza | Meat | Fish | Chicken |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 100 | 200 | 100 | 100 | 100 | 200 |
| 2 | 200 | 300 | 200 | 200 | 200 | 400 |
| 3 | 300 | 400 | 300 | 300 | 300 | 600 |
| 4 | 400 | 500 | 400 | 400 | 400 | 800 |
| 5 | 500 | 600 | 500 | 500 | 500 | 1000 |
| 6 | 600 | 700 | 600 | 600 | 600 | 1200 |
| 7 | | 900 | | 800 | 700 | 1400 |
| 8 | | 1100 | | 1000 | 800 | 1600 |
| 9 | | 1300 | | 1300 | 900 | 1800 |
| 10 | | 1500 | | 1500 | 1000 | 2000 |

**6. Using The Grill**
Using the grill function is as easy as using the microwave options. Follow these steps to grill your food to
perfection
- Press the "Grill" button. G-1 will be displayed, this indicates the grill has been selected
- Use the "Defrost/Timer" dial to select the length of time you wish to grill for
- Press the "Start /Reset" Button, the grill will begin to heat.

The heating element located on the top of the microwave cavity will begin to heat.

The grill will run in two stage, after the first stage of grilling is complete it will beep twice, indicating that your food is ready to be turned. Should you wish for it to continue, simply leave the microwave as is. After 1 minute of inactivity it will automatically recommence its grilling cycle

**7. Using Combination Mode**
Combination mode is where you use more than one method of cooking at one time to heat your food. This model has 3 different combination options

Option 1. Convection + Microwave Cooking (230°c Convection + 50% Microwave) (Displayed as C-1) This option is ideal for roasting or baking

Option 2. Grill + Convection (50% Grill + 230°c Convection) (Displayed as C-2)
Ideal for fast crisping etc.

Option 3. Grill + Microwave (45% Grill + 55% Microwave) (Displayed as C-3)
For fast grilling

Using this mode is easy. Follow these steps:
1. Press the "Grill/Combi" button until desired option is displayed (C-1, C-2, C-3)
2. Use the "Defrost/Timer" control to set the desired cooing length
3. Press the "Start/Reset" button to begin cooking

**8. Using Convection Mode**
This microwave can be used as a convection oven. It can be preheated for traditional cooking. The default
temperature for preheating is 230°c, but by repeatedly pressing the "Conve" button you can alter it's preheating
default to the desired temperature
Once the appliance has reached the set preheating temperature it will beep twice letting you know you can now
place food into the oven.
To set the cooking time see as follwos:
- Press the "Conve" button to select convection cooking
- Use the "Defrost/Timer" dial to select the desired cooking length
- Press the "Start/Reset button to begin cooking

**9. Setting the Clock**
This microwave runs on a 24-hour clock. To set this please follow these steps:
- Press the "Clock/Timer" button. The hour display will flash, indicating the clock is waiting to be set.
- Use the Defrost/Timer dial to select the desired hour time
- Press the Clock/Timer again, the minutes display will now be flashing
- Use the Defrost/Timer dial to select the desired minutes time
- Press the Clock/Timer button again. The time is now set

**10. Setting The Timer**

This function allows you to set a predetermined start cooking time, the power at which you want to cook and the time length you wish to cook for

To set this, follow these steps:

- Press the "Clock/Timer" button (just like setting the clock) Using the "Setting the Clock" steps above as a guide, set the desired time you wish for the microwave to turn on and begin cooking (Don't worry this will not alter your clocks default time!)
- Immediately after setting the desired turn on time, press the "Micro" button and select the desired power level at which you wish to cook.
- After this use the "Defrost/Timer" dial to select the length of time you wish to cook for
- Now press the "Start/Reset" button.

You will hear two beeps indicating the timer has been set.
You will also notice a small red clock symbol appears above the default time. This is a reminder that a switch on timer has been inputted.
At the selected turn on time the microwave will beep 2 times and then begin cooking based on the inputted time length. It will beep 5 times at the conclusion of its cooking cycle.

**11. Using the Hotplates**

To use the either of the hotplates please see as follows:

- Press "Large hotplate or Small Hotplate "button, it will show "H1, H2, H3,H4,H5" in the display and the hotplate function icon will ash.
  (H1 = 100%, H2 = 80%, H3 = 60%, H4 = 40%, H5 = 20%)
- Choose the power level by repeatedly pressing the "Large Hotplate or Small Hotplate" button
- Input the cooking time with "Defrost/Timer" dial
- Press the "Start/Reset" button to begin operation

To cease operation, press the "Start/Reset" or hold the power key of the large hotplate for 2 seconds, it will stop
running and return to standby.
Example: to heat food on 80% power for 50 minutes
a) Press "Large hotplate " button, select "H2" power;
b) Rotate the "Defrost/Time Setting" to set the time 50 minutes;
c) Press "Start/Reset"
*Please note the maximum cooking time on the hotplate is 90 minutes

| Pressing times of the hotplates power key | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Display | H1 | H2 | H3 | H4 | H5 |
| Cycle ratio(S) | 30/30 | 24/30 | 18/30 | 12/30 | 6/30 |
| Power | 100% | 80% | 60% | 40% | 20% |

**Large/Small Hotplates Combination:**

Running the hotplates in combination with each other is no problem. To run both hotplates at once simply press the either the "Large Hotplate" or "Small Hotplate" buttons at any time to set to desired levels and time lengths. Use the instructions in the previous heading to set to desired settings (11.Using the Hotplates)

To cease the operation of a particular hotplate while leaving the other running, press and hold the corresponding hotplate button for two seconds. This will return it to standby mode. Alternatively to shut both o press the "Start/Reset" button.

**Notes:**

- When the hot plates are in operation the turntable and microwave light will not operate due the power draw running the hotplates. The power light will also not be displayed
- To check the power levels on the hotplate, press the corresponding hotplate key, it will display to power level it is operating at for 3 seconds.
- The timer for each hotplate is displayed in the top left (large hotplate – in large font) and top right (small hotplate in small font) of the digital display.
- If you wish to change the power level of a hotplate after you have begun cooking, simply press the power button for the hotplate you wish to alter until you have the desired power setting. You may also alter the timer setting at this point if desired by using the "Defrost/Timer" dial. PLEASE NOTE: In order to change the timer during operation you must select the power setting prior to altering the timer. Doing this will ensure the correct element is selected
- The maximum cooking time available is 90 minutes
- When the hotplates have been operating for longer than 10 minutes, at the conclusion of operation, the cooling fan will come on and run for the nal minute of the timed settings.

**12. Child Safety Lock**

To lock the microwave and prevent use press the "Auto menu" & "Clock/Timer" buttons down at the same time for 2 seconds This will lock the microwave.
To unlock repeat the above, this will unlock the machine ready for use.

**13. Start/Reset Button**

To stop the microwave at any time in it's operation press the "Start/Reset" button.
This will cancel all operation

**LOOKING AFTER YOUR MICOWAVE**

1. Turn the oven off and remove the power plug from the wall before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. DO NOT use any harsh clean detergents or abrasives
3. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth, Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on this
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions. This is part of normal operation and is not a fault or problem
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid the build up of grit. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or a dishwasher provided a low caustic level detergent is used.
   When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. Remove odours from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl. Microwave for 5 minutes, wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult any authorised service agent.

## Cleaning:

- Pull the plug out of the socket
- Never immerse the appliance, the power cord or the steam generator into water.
- The heating element inside and the walls inside the chamber can be very hot.
- Clean the door sealing, the stainless steel inner walls and the door with a mild detergent. Do not use any aggressive or abherasive cleaners. The back plate inside the oven is coated with a selfcleaning coating.
- The outer surfaces and the control panel should be cleaned with a damp cloth.
- Due to the steam concentration some water can collect in front of the appliance. Wipe it away with a cloth. This is not a malfunction of the appliance.
- When the appliance is not cleaned correctly it can happen that splatters of fat can cause smoke and therefore reduce the lifetime and the usuage of the appliance.
- Check if the ventilation outlets are jammed with dust or similar substances. This can cause an overheating of the appliance.
- To reduce cooking odeurs from the appliance place a cup of vinegar on the turntable. Switch on the appliance on with microwave function (800Watts) for 3minutes. After that wipe the inner chamber walls with a damp cloth.

# Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

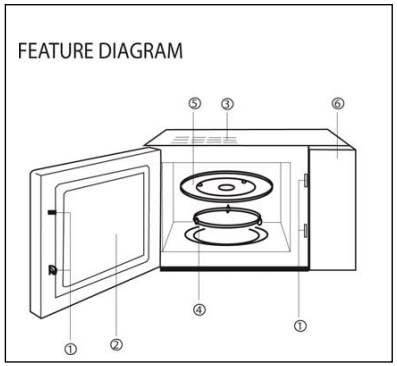
**Correct Disposal of this product**

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

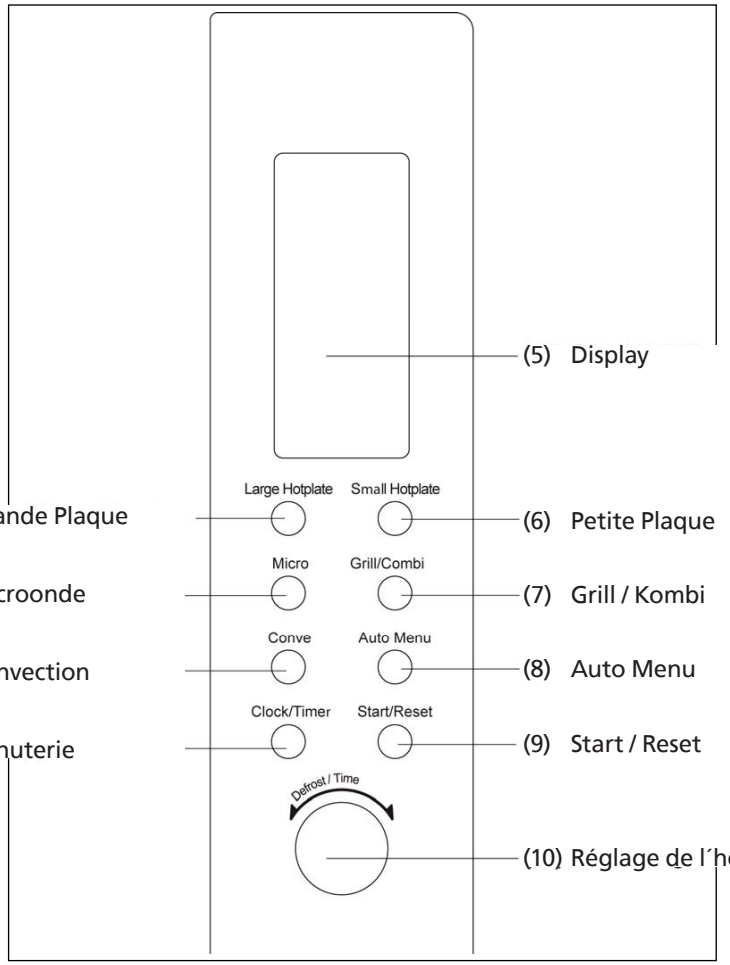
# Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com  Internet: http://www.steba.com




(1) Door Safety Lock System
(2) Oven Window
(3) Oven Air Vent
(4) Roller Ring
(5) Glass Tray
(6) Control Panel
(7) Sensor
(8) Grill rack




# Puissance:

| | |
|---|---|
| Power consumption: | 240V~50Hz,1450W |
| Output: | 900W |
| Grill Heater: | 1200W |
| Convection: | 1350W |
| Large Hotplate: | 1000w |
| Small Hotplate: | 500w |
| Operating Frequency: | 2,450MHz |
| Outside Dimensions: | 520mm(W) X 530mm(D) X 300mm(H) |
| Oven Cavity Dimensions: | 350mm(W) X 372mm(D) X 232mm(H) |
| Oven Capacity: | 30litres |
| Uncrated Weight: | Approx. 22kg |
| Fuse of the socket: | 16A |

# Accessoires

**Socle rotatif pour le plateau tournant en verre**
Fixer cet élément dans le trou du sol. Il s'agit du socle rotatif pour le plateau tournant en verre amovible.

**Support de plateau**
Poser cet élément au milieu de l'appareil. Il s'agit du support pour le plateau tournant.

**Plateau tournant en verre**
Placer le plateau tournant en verre sur le support et le faire s'engager. Ce dernier doit être utilisé pour tous les types de préparations au four. Sortir le plateau tournant pour le nettoyer.
**Ne pas chauffer le plateau tournant sans aliments, car le support et le socle pourraient être ainsi endommagés.**

| No | Pièces | Image | Fonction | Remarque |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Plateau tournant | | pour tous les modes de cuisson des aliments | Ne pas chauffer sans aliments ! |
| 2 | Grille | | Pour les modes de cuissons à la vapeur, à l'air chaud, au gril ou combinés | |

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation privée et non pas industrielle. Merci de lire le mode d'emploi attentivement et de le conserver soigneusement.

Contrôler votre appareil à vapeur et à micro-onde

Sortez l'appareil de son carton. Enlevez la totalité du matériel d'emballage et prenez bien soin de contrôler que l'appareil n'a pas subit de dommage, que la poignée de la

porte n’est pas cassée ou que la vitre n’est pas fissurée. Si vous constatez un dommage, informez-en votre revendeur immédiatement.

**Ne mettez pas en service un appareil endommagé!**

**Attention! Ne pas** retirer le recouvrement en matière isolante sur le côté droit de l’espace intérieur! Nettoyez la plaque avec une prudence extrême.

## Instructions de mise à terre

Important: cet appareil doit pour votre propre sécurité être relié correctement à la terre. Si la prise de courant n’est pas reliée à la terre, vous en tant que client êtes responsable de faire changer cette dernière par une prise adéquate.

## Tension de service nominale

L’appareil doit être branché conformément aux indications de la plaque signalétique. L’utilisation de l’appareil avec une tension plus élevée que celle indiquée, peut conduire à des dommages, tels que prendre feu.
Emplacement de l’appareil à vapeur et micro-onde

1. Placer l’appareil sur une surface de travail stable et plane
2. L’appareil doit pouvoir être mis hors tension sans difficulté, en retirant la prise de courant ou en appuyant sur le bouton d’un bloc d’alimentation pour couper le courant
3. Pour un bon fonctionnement veillez que l’air puisse circuler librement autour de l’appareil. Respecter une distance d’au moins 15 cm au-dessus de l’appareil et de 10 cm derrière et de 5 cm sur les côtés
4. Afin de couper l’alimentation en courant de l’appareil, la prise ou le bloc d’alimentation doit être facilement accessible

## Installation

Cet appareil à vapeur et micro-onde est conçu pour une utilisation sur une table ou une surface de travail. Il ne peut pas être encastré ou utilisé dans une armoire.

- Ne placez pas cet appareil près d’une cuisinière électrique ou à gaz
- Les pieds ne doivent pas être enlevés
- Cet appareil est conçu pour une utilisation à l’intérieur. Il ne doit pas être utilisé à l’extérieur.
- Evitez l’utilisation de l’appareil dans un environnement très humide
- Le câble d’alimentation ne doit pas être en contact direct avec l’appareil. Eloignez le câble des surfaces chaudes. Ne laissez pas pendre le câble de la table ou de la surface de travail. Ne pas plonger le câble ou l’appareil dans l’eau.
- Les orifices de ventilation sur les côtés et le dessus de l’appareil ne doivent pas être obstruées, afin d’éviter tout risque de surchauffe lors de l’utilisation de l’appareil.
- Ne tirez pas sur le câble d’alimentation et évitez de le coincer.

## Avertissement

1. Le joint de la porte doit être nettoyé avec un chiffon humide. L’appareil doit être contrôlé et en cas d’éventuels dommages, ne doit pas être mis en état de marche.
2. N’essayez pas de modifier ou de réparer la porte, l’affichage, le bouton de sécurité ou toutes autres pièces de l’appareil. Le boîtier extérieur de l’appareil à vapeur et micro-onde, qui protège tout contact avec l’énergie du micro-onde ne doit en aucun cas être démonté.
3. Ne mettez pas l’appareil en marche si la prise de courant ou le câble d’alimentation est endommagé, ou si l’appareil est tombé.
4. Afin d’éviter tout risque, faire réparer l’appareil (par ex. échange de transmission, joint de porte, porte, boîtier) uniquement pas une personne compétente.
5. N’utilisez par le réservoir à eau, si ce dernier est fissuré ou endommagé, car l’eau pourrait s’écouler et produire une panne ou un courant électrique. Si le réservoir est endommagé, merci de contacter notre service clientèle.
6. Cet appareil n’a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d’une déficience physique ou psychique ou manquant d’expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l’appareil n’est pas un jouet.
7. Vous pouvez autoriser vos enfants à utiliser l’appareil sans surveillance, à condition de leur donner toutes les instructions nécessaires à une utilisation correcte et en les informant des dangers, qui pourraient survenir lors d’une manipulation inadéquate comme par exemple les risques de brûlures lors de dégagements de vapeurs. Pour empêcher toutes brûlures veillez à ce que personne ne touche les parties extérieures du four après son utilisation.

## Avertissement: Cet appareil produit de la vapeur chaude!

Les liquides et les aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, car ces derniers peuvent exploser.

## Utilisation

1. N’utilisez pas l’appareil à d’autres fins que pour la préparation d’aliments. Ne chauffez ou réchauffez jamais de produits chimiques ou d’autres produits qui ne sont pas des aliments.
2. Assurez-vous avant leur utilisation, que vos accessoires sont adaptés au micro-onde.
3. Ne mettez pas des choses inflammables dans l’appareil.
4. Dans le cas où l’appareil serait mis en marche par inadvertance, ne conservez aucuns objets dans le micro-onde à l’exception des accessoires fournis avec l’appareil.
5. L’appareil ne doit pas être enclenché avec la fonction micro-onde ou combinée si aucuns aliments ne se trouvent à l’intérieur de celui-ci. Une telle utilisation peut conduire à des dommages. Si vous souhaitez essayer les différents programmes de votre appareil, déposez un verre d’eau à l’intérieur, afin que l’énergie du micro-onde soit absorbée. Cette règle n’est pas valable s’il s’agit d’un court préchauffage du four avec le programme à air chaud avec utilisation de la plaque ou la grille de cuisson.

6. En cas de formation de flammes à l'intérieur de l'appareil appuyez immédiatement sur la touche stop/arrêt. Laissez la porte fermée pour étouffer les flammes. Retirer la prise de courant.
7. N'approchez pas votre visage trop près de l'appareil, lorsque vous ouvrez la porte pendant ou après la cuisson.
8. N´utilisez pas l´appareil sans le surveiller!

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte, la vapeur chaude peut entraîner des blessures. Lors de l'ouverture de la porte un nuage de vapeur peut s'échapper. Si de la vapeur chaude se trouve à l'intérieur n'accédez pas à mains nues dedans ! Risque de brûlures! Utilisez des gants pour le four.

## Précautions d'emploi

- Pour chaque mode de cuisson la porte de l'appareil doit être correctement fermée. Un mécanise de sécurité empêche sinon le fonctionnement de l'appareil.
- Lors de l'utilisation du gril il est possible que des éclaboussures entrent en contact avec le corps de chauffe et provoquent quelques petites flammes. Ceci n'endommage pas l'appareil. Gardez toujours une distance d'au moins 2 cm en les aliments à griller et le corps de chauffe.
- Attention: Ne tentez jamais de faire fonctionner l'appareil avec la porte ouverte, de raccorder ou d'insérer quelque chose dans le mécanisme de sécurité de la porte.
- Veillez que rien n'obstrue l'ouverture ou la fermeture de la porte.
- Assurez-vous également que la porte n'est pas encrassée par des restes de nourriture ou de détergent.
- Nettoyez l'appareil après son utilisation. Si l'étanchéité du joint n'est plus garantie ou les charnières de la porte endommagées, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- L'appareil ne doit pas être branché à une minuterie ou un autre système de fonctionnement à distance.

## Fonctionnement de l'appareil avec chaleur

1. Avant la première utilisation du mode de cuisson avec air chaud, combiné ou gril, nettoyez les restes éventuels d'huile à l'intérieur de l'appareil.
   Mettez l'appareil en marche pendant une dizaine de minutes en mode air chaud sans le plateau de verre, le support et le socle rotatif et les accessoires tels que la grille ou la lèchefrite. Ainsi les restes de graisses seront éliminés. La formation de fumée ou d'odeur est normale lors de la première mise en marche et disparaît après quelque temps seulement.
2. Ne pas toucher l'eau de vapeur, celle-ci pourrait être chaude.

**Précautions:** Surfaces chaudes!

Prenez note que l'appareil et les accessoires sont très chauds après leur utilisation. Afin d'éviter tous risques de brûlures, utilisez des gants pour retirer les plats, la vaisselle ou les accessoires du four.

## Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Lors de l'utilisation du micro-onde, le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement et fonctionne pendant toute la durée d'utilisation et même parfois plus longtemps. Ceci est tout à fait normal, vous pouvez retirer les aliments du four sans autre.

## Eclairage de l'appareil à vapeur et micro-onde

Si l'éclairage de l'appareil est défectueux, merci de nous contacter.

## Accessoires

Les accessoires sont livrés avec l'appareil. Tenez-vous toujours aux indications fournies pour leur utilisation.

## Grille en métal

1. La grille en métal est utilisée pour griller des aliments. Elle peut aussi être utilisée lors du mode de cuisson par air chaud.
2. Lors du mode de cuisson au micro-onde vous pouvez utiliser la grille seule, à condition de la placer au milieu du plateau tournant.

## Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs. Ils dépendent de l'état, de la température et de la quantité des aliments ainsi que de la vaisselle utilisée pour la cuisson.
Commencez avec le temps de cuisson minimum. Vous pouvez toujours rallonger le temps de cuisson si nécessaire.
**Prenez note que si le temps de cuisson conseillé est dépassé, les aliments peuvent se gâter et dans le pire des cas prendre feu et endommagé l'intérieur de l'appareil.**

## Température des aliments

Le micro-onde chauffe les aliments. Le récipient peut être encore froid, cependant l'aliment est chaud. Avant de servir mélangez et contrôlez la température avant de la donner aux enfants.

## Petites quantités d'aliments

Les petites quantités d'aliments ou les aliments pauvres en eau peuvent brûler, se dessécher ou prendre feu lors d'une trop longue cuisson.
Si des substances devaient prendre feu à l'intérieur de l'appareil, laissez la porte fermée, arrêtez l'appareil immédiatement et retirez la prise.

## Oeufs
Ne pas cuire ou réchauffer au micro-onde des œufs dans leur coque. La pression sur la coque peut conduire à l'explosion de l'œuf et ceci même après la fin de la cuisson au micro-onde.

## Aliments avec peau
Les aliments avec une peau non-poreuse, comme les pomme de terre, les jaunes d'œufs ou les saucisses doivent être piqués à l'aide d'une fourchette avec la cuisson au micro-onde afin d'éviter qu'ils éclatent.

## Thermomètre à viande
Utilisez un thermomètre à viande pour contrôler la cuisson de rôtis ou de volailles, après avoir retiré la viande de l'appareil. N'utilisez pas de thermomètre traditionnel lors du fonctionnement du micro-onde ou l'utilisation d'un mode de cuisson combiné, en raison des risques d'étincelles!

## Liquide

Si vous réchauffez de la soupe, des sauces ou des boissons avec votre appareil, il peut se produire une surchauffe du liquide après l'ébullition, sans pour autant voir la formation de bulles. Le liquide bouillant peut alors déborder ou vous éclabousser.

a) Ne surchauffez pas la préparation liquide
b) Remuez la préparation liquide

## Papier/Plastique
Si vous réchauffez de la nourriture dans un récipient en plastique ou en papier, contrôlez le déroulement de la cuisson souvent, ce type de récipient pouvant prendre feu en cas de surchauffe.
N'utilisez pas de produits en papier recyclé (par exemple le papier ménage), à moins que ce produit soit spécialement conçu pour une utilisation au micro-onde. Les produits à base de papier recyclé peuvent contenir des impuretés, qui peuvent provoquer des étincelles ou même prendre feu. Enlevez les files de fermeture des sachets à rôtir avant d'introduire ceux-ci dans l'appareil.

## Ustensile/Feuille
Ne réchauffez jamais de boîtes ou bouteilles fermées, elles pourraient exploser. Les récipients en métal ou les plats ornés de métal ne doivent pas être utilisés au micro-onde, car ils peuvent provoquer des étincelles. Si vous utilisez du papier d'aluminium ou de la vaisselle en métal, vous devez respecter un espace d'au moins 2 cm entre le matériel utilisé et les parois de l'appareil, afin d'éviter la formation d'étincelles.

## Biberon/Petit verre avec aliments pour bébé
La tétine et l'anneau de fermeture du biberon ou le couvercle du petit verre doivent être retirés avant de les mettre dans l'appareil. La température doit être contrôlée avant consommation, afin d'éviter tous risques de brûlure.
**Ne pas frire dans cet appareil, la graisse ou l'huile peut surchauffer et brûler!**

## Résumé: quels matériaux sont adaptés au micro-onde ou à des températures élevées?

| Matériel | Adapté au micro-onde | Remarque |
|---|---|---|
| Feuille d'aluminium | dans certains cas | Peut être utilisée en petites quantités pour éviter toute surchauffe. Risque de décharge électrique, si la feuille est placée trop près des parois ou utilisée trop souvent |
| Plat en métal haut | non | Risque de décharge électrique et feu |
| Plat en métal pas plus que 3-4 cm | oui | Placer au milieu du plateau tournant en respectant un écart d'au moins 2 cm avec les parois |
| Verre | oui | |
| Verre avec ornements en métal (or etc.) | non | Risque de décharge électrique |
| Verre mince | non | Températures élevées, le verre peut se casser |
| Plastique | oui | Si résistant aux températures élevées. Certaines matières plastiques peuvent se déformer ou se colorer. Ne pas fermer et rendre étanche |
| Porcelaine | oui | |
| Porcelaine avec ornements en métal (or etc.) | non | Risque de décharge électrique |
| Feuille de papier | oui | Pour une utilisation courte au micro-onde, pas adaptée pour un mode de cuisson au gril ou à l'air chaud |

**Ne jamais utiliser de récipients (boîtes, biberons, etc.) fermés hermétiquement, en raison du risque d'explosion. Retirez ou perforez le couvercle dans tous les cas.**

Afin de tester si un récipient est adapté au micro-onde, placez un verre d'eau dans celui-ci et posez-le au milieu du plateau tournant. Enclenchez le micro-onde à la puissance maximum pendant 1 minute. Si le récipient reste froid et l'eau est chaude, il est adapté. Si le récipient est chaud ou brûlant, il n'est pas adapté.
Si des étincelles devaient se former, arrêtez le micro-onde immédiatement. Surveillez l'appareil continuellement.

## Les micro-ondes qu'est-ce que c'est?

Le courant électrique est transformé en micro-ondes par le magnétron.
Ces micro-ondes mettent en mouvement les molécules d'eau qui se trouvent dans les aliments.
C'est ce mouvement qui génère le réchauffement des aliments. Les micro-ondes sont dirigées grâce au manteau métallique sur les aliments. Les ondes froides sont absorbées par les molécules d'eau ainsi que les particules de graisse des aliments.
Les micro-ondes pénètrent dans les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 4 cm et cuisent ces derniers de l'extérieur vers l'intérieur.
C'est pourquoi il est recommandé de laisser poser les aliments après l'arrêt de l'appareil, les aliments cuisant encore de l'intérieur.
La vaisselle de cuisson devient chaude par l'intermédiaire de l'aliment, c'est pourquoi il faut utiliser des gants.
Les récipients en métal ne laissent pas passer les ondes et c'est pourquoi il ne faut pas les utiliser.

## Gril

Sur la partie supérieure de l'enceinte se trouvent un corps de chauffe non-réglable de 1300 watts pour griller ou gratiner des aliments.
Placez la grille haute ou basse sur la lèchefrite et sur le plateau tournant ou sans la lèchefrite directement sur le plateau tournant.
Veillez à garder suffisamment d'espace avec le corps de chauffe, afin que les éclaboussures de graisse ne s'enflamment pas.
Afin de raccourcir la durée de grillage, enclenchez la fonction micro-onde en sus, dès que l'aliment à griller à atteint une légère couleur brune.
Contrôlez lors de la mise en marche du micro-onde que seule la grille se trouve à l'intérieur.
Air chaud
A l'arrière de l'enceinte du four sont montés un corps de chauffe réglable (de 100-220°) de 1500 watts et un ventilateur. Grâce à la chaleur tournante les plats peuvent être préparés sur différents niveaux. Ce procédé contribue en même temps à l'économie d'énergie.
Lors de l'utilisation combinée de l'air chaud et du micro-onde, seule la grille et la lèchefrite ou les deux grilles peuvent être utilisés sur le plateau tournant.



**Une utilisation autre que celle indiquée ci-dessous conduit à l'expiration de la garantie du produit.**

## Interférences:

Ce four à micro-onde peut interférer la réception télévision et radio ou d'autres appareils semblables. Dans ce cas vous pouvez les éliminer ou au moins les réduire en procédant comme ceci:
a. Nettoyez la porte et la surface du micro-onde
b. Placez radios, téléviseurs etc. aussi loin que possible du micro-onde
c. Utilisez une antenne installée de manière appropriée pour la réception de vos appareils et intensifiez ainsi le signal de réception

## Installation

1. Tout le matériel d'emballage doit être retiré avant l'emploi de l'appareil.
2. Contrôlez que l'appareil ne soit pas endommagé après l'avoir déballé: porte désajustée ou endommagée, enfoncement ou trous dans la vitre ou l'écran, dégâts à l'intérieur de l'appareil. En cas de dommages n'utilisez pas le micro-onde.
3. Cet appareil pèse 22 kilo et doit être placé sur une surface horizontale solide pouvant supporter ce poids.

**Avertissement - cet appareil doit être relié à la terre.**
La prise doit être facilement atteignable avec le câble secteur. Ne tirez ou n'allongez pas le câble avec force. Cet appareil a une puissance de 1,5kw. Adressez-vous à un spécialiste des installations.
L'appareil ne doit pas être inutilement exposé à une source de chaleur ou d'humidité.
N'utilisez pas l'appareil pour stocker des objets.
Ne retirez pas l'arbre moteur du plateau tournant.

Attention: Cet appareil est protégé par un fusible de AC-250V-10 ampères.

## Le fonctionnement de votre micro-onde

**1. Chauffer en appuyant sur un bouton**

- Il suffit d'une seule pression sur le bouton pour chauffer rapidement et facilement des produits alimentaires habituels.
- Placez le produit souhaité sur le plateau tournant.
- Appuyez sur «Start/Reset », le micro-onde fonctionne alors à une puissance de 100% pendant 1 minute.
- A la fin du processus de cuisson l'appareil sonne 5 fois.

**Fonctionnement standard**
Ce micro-onde offre deux moyens de chauffer: automatique et manuel

**2. Chauffer automatiquement**
Pour chauffer automatiquement le micro-onde utilise une puissance de 100% pour une durée que vous aurez déterminée.
· Réglez la durée désirée sur la minuterie «Defrost/Timer» en tournant le bouton régulateur vers la droite.
· Pressez sur „Start/Reset“. Le micro-onde fonctionne alors à une puissance de 100% pour la durée spécifiée.

**3. Chauffer manuellement**
Lors de l'utilisation manuelle, vous pouvez ajuster la puissance et la durée de fonctionnement. Pressez sur «Micro» jusqu'à ce que l'affichage indique le réglage de puissance souhaité. Votre appareil vous offre les réglages de puissance suivants:
P100 100% puissance (voir l'image 1)
P70 70% puissance
P50 50% puissance
P30 30% puissance
P10 10% puissance
Le bord rouge sur la partie inférieure de l'écran d'affichage du micro-onde (voir l'image 2) indique également le degré de puissance.

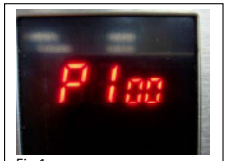


Fig.1

Fig.2

1. Tournez le bouton régulateur «Defrost/Timer» pour choisir la durée souhaitée (0,10-60,00 minutes).
2. Appuyez sur «Start/Reset» pour commencer.
3. Le micro-onde marche maintenant pendant la durée définie et avec le degré de puissance choisi.

**4. Décongeler selon le poids**
Votre micro-onde peut aussi être utilisé pour décongeler (selon le poids du produit souhaité).
Par ex. 0,5 kg de viande:
1. Tournez le bouton «Defrost/Timer» contre la gauche jusqu'à que l'affichage indique 0,5.
2. Appuyez sur «Start/Reset». Le micro-onde décongèle maintenant votre produit pendant la durée et à la puissance programmée.

**5. Menu automatique**
Avec ce micro-onde, vous avez une multitude de menus automatiques à choix. Ces menus sont utiles, si vous désirez cuire des produits prédéfinis d'après leur type et leur poids.

Il y a 6 réglages et un certain nombre de réglages différents selon le poids pour chacun. Consultez le tableau ci-dessous pour prendre note de la plupart des réglages.

Il est facile de choisir une option du menu automatique. Suivez ces étapes :
· Consultez le tableau ci-dessous. Choisissez le menu automatique correspondant au mieux au plat souhaité.
· Appuyez sur «Auto menu». L'affichage indique maintenant A. Choisissez le type d'aliment souhaité et appuyez sur «Auto menu» jusqu'à ce que vous ayez pu choisir le réglage adéquat.
· Tournez le bouton «Defrost/Timer» pour choisir le poids du plat. Consultez à nouveau le tableau, pour faire le choix correct.
· Pressez sur „Start/Reset“ pour commencer.

**6. Griller**
La fonction gril est aussi facile d'utilisation que celle du micro-onde. Procédé comme suit pour parfaitement griller votre plat.

· Appuyer sur «Gril». L'affichage indique G-1, ce qui signifie que la fonction gril est enclenchée.
· Pressez sur «Defrost/Timer» pour définir la durée de fonctionnement du gril.
· Appuyez «Start/Reset» le gril se met en route.

| Poids (g) / Menu / Presser aussi souvent | Réchauffer | Pomme-de-terre | Pizza | Viande | Poisson | Poulet |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 100 | 200 | 100 | 100 | 100 | 200 |
| 2 | 200 | 300 | 200 | 200 | 200 | 400 |
| 3 | 300 | 400 | 300 | 300 | 300 | 600 |
| 4 | 400 | 500 | 400 | 400 | 400 | 800 |
| 5 | 500 | 600 | 500 | 500 | 500 | 1000 |
| 6 | 600 | 700 | 600 | 600 | 600 | 1200 |
| 7 | | 900 | | 800 | 700 | 1400 |
| 8 | | 1100 | | 1000 | 800 | 1600 |
| 9 | | 1300 | | 1300 | 900 | 1800 |
| 10 | | 1500 | | 1500 | 1000 | 2000 |

Le corps de chauffe situé sur la surface supérieure de l'intérieur du four commence à chauffer.
Le gril fonctionne en deux étapes; à la fin de la première étape, l'appareil sonne deux fois, vous pouvez maintenant retourner votre repas. Si vous souhaitez poursuivre le rôtissage avec la fonction gril, ne touchez à rien. Après 1 minute de pause la fonction rôtissage se remet en marche.

**7. Le mode combiné**
En mode combiné vous choisissez plusieurs méthodes de préparation à la fois. Vous pouvez choisir 3 combinaisons différentes:

Option 1. Convection + Micro-onde (230°c Convection + 50% Micro-onde) (Affichage C-1) Idéal pour rôtir et cuire.
Option 2. Gril + Convection (50% Gril + 230°c Convection) (Affichage C-2)
Idéal pour réchauffer rapidement etc.
Option 3. Gril + Micro-onde (45% Gril + 55% Micro-onde) (Affichage C-3)
Pour rôtir rapidement.

Le mode combiné est facile d'utilisation. Suivez les étapes suivantes :
· Pressez sur „Grill/Combi" jusqu'à ce que les options suivantes apparaissent (C-1, C-2, C-3).
· Avec la fonction „Defrost/Timer" choisissez le temps de cuisson.
· Pressez „Start/Reset" pour commencer.

**8. Le mode convection**
Cet appareil peut être utilisé comme four à convection. Avec préchauffage traditionnel. La température standard pour le préchauffage est de 230°c; en pressant plusieurs fois sur la touche «Conve» vous pouvez augmenter ou diminuer la température de préchauffage.

Quand la température choisie est atteinte, l'appareil sonne deux fois. Maintenant vous pouvez utiliser le four.

Réglez la température comme suit:
· Pressez sur „Conve" pour convection
· Avec la fonction „Defrost/Timer" choisissez le temps de cuisson.
· Pressez „Start/Reset" pour commencer.

**9. Réglage de l'horloge**
Le micro-onde affiche l'heure en mode 24 heures. Réglez l'horloge comme suit :
· Pressez sur „Clock/Timer". L'affichage de l'horloge clignote, vous pouvez maintenant la régler.
· Réglez l'heure en pressant sur „Defrost/Timer".
· Pressez à nouveau sur „Clock/Timer", l'affichage des minutes clignote.
· Réglez les minutes en pressant sur „Defrost/Timer".
· Pressez encore une fois sur „Clock/Timer". L'horloge est réglée.

**10. Réglage de la minuterie**
Avec cette fonction vous pouvez régler le début, la puissance et la durée de cuisson à l'avance.
Procédez comme ceci:
· Pressez sur „Clock/Timer" (comme pour régler l'horloge). Procédé de la même manière que pour le point 9. « Réglage de l'horloge ». Réglez l'heure à laquelle le micro-onde doit se mettre en marche. Votre horloge n'est pas déréglée pour autant!
· Pressez en même temps „Micro" et choisissez le degré de puissance.
· Ensuite réglez la durée de fonctionnement du micro-onde avec la touche „Defrost/Timer".
· Pressez „Start/Reset".

Les deux bips sonores vous indiquent que la minuterie est bien réglée. Il apparaît une petite horloge rouge sous forme de symbole au dessus du temps réglé. Cette indication sert de pense-bête. A l'heure préréglée l'appareil sonne deux fois et se met en marche. A la fin, l'appareil sonne 5 fois vous pouvez retirer le plat du four.

**11. Utilisation de la plaque chauffante**
Pour utiliser une des deux plaques chauffantes, procédez comme suit:
· Pressez sur „Large Hotplate" ou „Small Hotplate". L'affichage montre „H1, H2, H3, H4, H5", le symbole de la plaque chauffante clignote. (H1 = 100%, H2 = 80%, H3 = 60%, H4 = 40%, H5 = 20%)
· Pressez plusieurs fois „Large Hotplate" ou „Small Hotplate" et choisissez ainsi le degré de puissance.
· Avec la touche „Defrost/Timer" réglez la durée.
· Pressez „Start/Reset" pour commencer.

Pour éteindre la plaque chauffante vous devez presser sur „Start/Reset" ou sur le bouton arrêt/marche de la grande plaque pendant 2 secondes. La plaque est éteinte et se met en mode standby.
Exemple: vous voulez chauffer un plat à 80% de puissance pendant une durée de 50 minutes.

a) Pressez sur „Large Hotplate", puissance „H2".
b) Réglez avec „Defrost/Timer" la durée de 50 minutes.
c) Pressez „Start/Reset".
* Remarque: Le temps de fonctionnement maximal de la plaque chauffante est de 90 minutes.

| Pressez aussi souvent le bouton arrêt/marche de la plaque chauffante | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Display/Affichage | H1 | H2 | H3 | H4 | H5 |
| Rapport latent | 30/30 | 24/30 | 18/30 | 12/30 | 6/30 |
| Puissance | 100% | 80% | 60% | 40% | 20% |

**Combinaison de la grande et petite plaque chauffante:**
Il est facile d'utiliser les deux plaques chauffantes. Pressez à n'importe quel moment soit sur
„Large Hotplate" ou „Small Hotplate", pour obtenir le niveau de puissance et la durée souhaitée. Pour les réglages consulter le point 11. «Utilisation de la plaque chauffante».

Pour éteindre une des plaques, pendant que la seconde fonctionne, pressez le bouton correspondant pendant 2 secondes.
La plaque éteinte se met alors en mode standby. Pour arrêter les deux plaques, vous devez presser sur „Start/Reset".
Remarque:
Pendant l'utilisation des plaques, l'assiette tournante et l'éclairage intérieur du micro-onde sont éteint, en raison de la puissance nécessaire au fonctionnement des plaques. L'affichage de la puissance ne s'affiche pas non plus.

- Pour contrôler la puissance de chacune des plaques, pressez sur le bouton marche/arrêt de la plaque chauffante correspondante. L'écran indique alors le degré de puissance pendant 3 secondes.
- La minuterie pour chaque plaque apparaît dans l'écran digital en haut à gauche (en grande lettre pour la grande plaque) et en haut à droite (en petite lettre pour la petite plaque).
- Si vous souhaitez modifier la puissance de la plaque chauffante pendant la cuisson, pressez simplement sur le bouton de la plaque correspondante jusqu'à ce que vous ayez obtenu la puissance voulue. Vous pouvez aussi la modifier en actionnant le bouton „Defrost/Timer".
  Veuillez prendre note: pour modifier la minuterie pendant le fonctionnement, vous devez d'abord modifier le réglage de la puissance. Ceci permet que l'élément correct soit choisi.
- Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.
- Si la plaque fonctionne plus de 10 minutes, la ventilation se met automatiquement en marche à la fin de la durée de fonctionnement programmée et ceci pendant 1 minute.

**12. Sécurité enfants**
Pour bloquer le fonctionnement du micro-onde afin d'éviter toute utilisation non autorisée, pressez en même temps et pendant 2 secondes les boutons „Auto menu" et „Clock/Timer".
Pour débloquer l'appareil répéter cette manipulation. Votre micro-onde refonctionne normalement.

**13. Touche „Start/Reset"**
Vous pouvez en tout temps arrêter le micro-onde avec la touche «Start/Reset».

**L'entretien de votre micro-onde**
1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer et retirez la prise.
2. Tenez l'intérieur du four propre. Si des restes de nourriture ou de liquide collent aux parois intérieures, nettoyez-les à l'aide d'un torchon humide. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage puissants ou abrasifs.
3. Passez un torchon humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. De l'eau ne doit en aucun cas pénétrer dans les rainures d'aération, celle-ci endommagerait les composants de l'appareil.
4. Protéger le panneau de commande de l'humidité. Nettoyez-le avec un torchon humide doux. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou en sprays.
5. Si de l'eau de condensation s'accumule à l'intérieur ou l'extérieur de la porte, éliminez-la à l'aide d'un torchon doux. De la condensation peut se former en cas de fort dégagement d'humidité pendant la cuisson, ceci est tout à fait normal et ne signifie pas que l'appareil fonctionne mal.
6. L'assiette tournante doit être nettoyée régulièrement. Sortez-la de l'appareil et laissez-la tremper dans un peu d'eau chaude savonneuse.
7. Le cercle roulant et le fond de l'appareil doivent être nettoyés régulièrement, pour éviter la formation de poussière. Nettoyez le fond intérieur avec un produit de nettoyage doux, de l'eau ou un produit de nettoyage pour fenêtre et séchez-le. Le cercle roulant peut être nettoyé dans un peu d'eau savonneuse douce; en cas de nettoyage au lave-vaisselle utilisez moins de produit que d'habitude.

Lorsque vous sortez le cercle roulant du four pour le nettoyer, veillez après à le remettre correctement en place.

8. Éliminez les odeurs de l'intérieur du four, en remplissant un récipient profond pour micro-onde d'une tasse d'eau mélangée au jus et au zeste d'un citron. Enclenchez le micro-onde pendant 5 minutes et séchez-le bien à l'aide d'un torchon doux.
9. Si vous devez remplacer l'éclairage intérieur, veuillez vous adresser à un spécialiste.

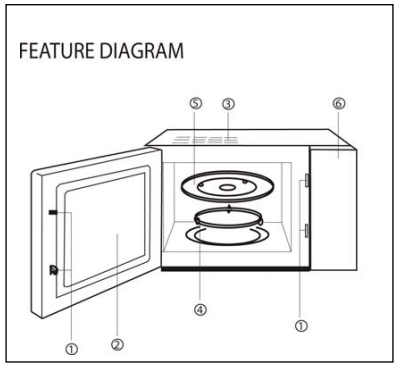
## Evacuation correcte de ce produit :
Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables Au sein de l'UE, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

## Service Après-Vente :
Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

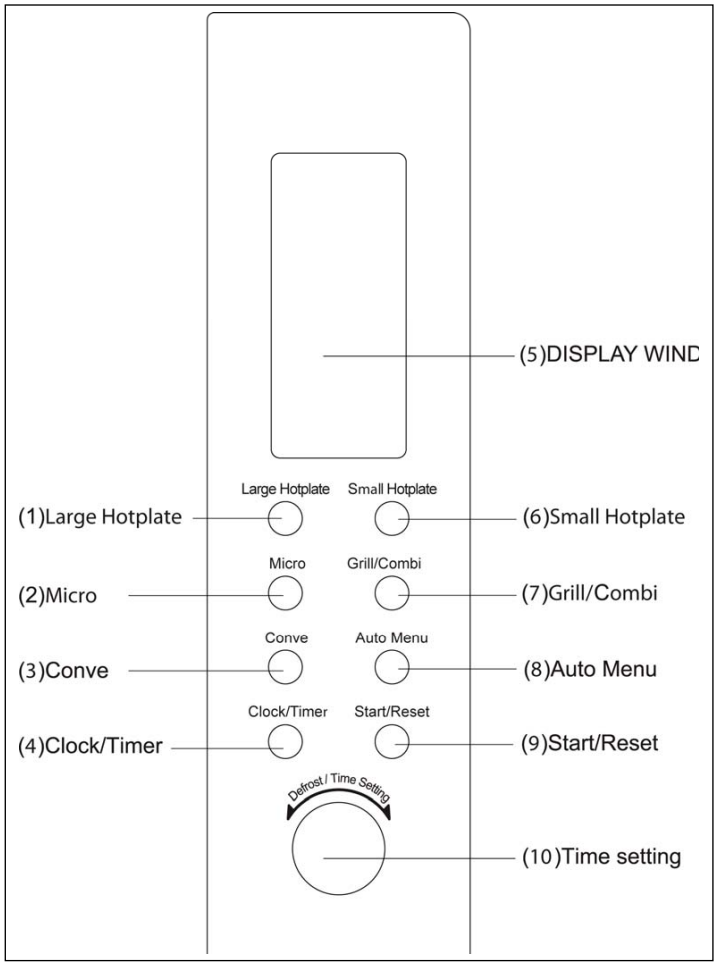
**Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tél. : (0) 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.




(1) Door Safety Lock System
(2) Oven Window
(3) Oven Air Vent
(4) Roller Ring
(5) Glass Tray
(6) Control Panel
(7) Sensor
(8) Grill rack




# Technical date:

| | |
|---|---|
| Power consumption: | 240V~50Hz,1450W |
| Output: | 900W |
| Grill Heater: | 1200W |
| Convection: | 1350W |
| Large Hotplate: | 1000w |
| Small Hotplate: | 500w |
| Operating Frequency: | 2,450MHz |
| Outside Dimensions: | 520mm(W) X 530mm(D) X 300mm(H) |
| Oven Cavity Dimensions: | 350mm(W) X 372mm(D) X 232mm(H) |
| Oven Capacity: | 30litres |
| Uncrated Weight: | Approx. 22kg |
| Fuse of the socket: | 16A |

# Toebehoren

**Aandrijving voor draaiplaat**
Dit element in het gat aan de bodem steken. Het betreft de meenemer voor de glazen draaiplaat.

**Draagring**
Dit element in het midden van het apparaat leggen. Het betreft de draagring voor de draaiplaat.

**Glazen draaiplaat**
De draaiplaat op de draagring leggen en aan de aandrijving vastklikken. De draaiplaat moet bij alle soorten etensbereiding gebruikt worden. Om te reinigen, de draaiplaat uitnemen. **De draaiplaat niet zonder levensmiddelen opwarmen, omdat anders de draagring en de aandrijving beschadigd kunnen worden!**

| No | Onderdelen | Afbeelding | Functie | Opmerking |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Draaiplaat | | Voor alle functies van de bereiding van de gerechten | Niet verwarmen zonder gerechten! |
| 2 | Grillrooster | | Voor de stoom-, hetelucht-, grill- of combinatiefunctie | |

Dit apparaat is uitsluitend voor het gebruik in het huishouden en niet voor industriële doeleinden bestemd. Gelieve de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te nemen en te bewaren.

# Algemeen
Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

**Controleer uw stoommagnetron**
Neem het apparaat uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer het apparaat op beschadigingen, zoals afgebroken handvaten van de deur of scheuren in de deur. Indien u schade vaststelt, informeert u uw handelaar onmiddellijk. **Neem geen beschadigd apparaat in gebruik.**

**Opgelet!** De afdekking van isolatiemateriaal aan de rechterzijde van de inwendige ruimte **niet** verwijderen! Reinig de plaat uiterst voorzichtig.

# Aanwijzingen voor de aardaansluiting
Belangrijk: dit apparaat moet omwille van uw persoonlijke veiligheid zoals reglementair voorgeschreven met de aarde verbonden worden. Indien uw wisselstroomstopcontact niet geaard is, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant, deze door een op reglementair voorgeschreven wijze geaard stopcontact te laten vervangen.

# Bedrijfsspanning
Het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de op het typeaanduidingplaatje vermelde gegevens aansluiten. Indien er een hogere dan de aangegeven spanning gebruikt wordt, kan dit tot brand of schade leiden.

Plaatsing van de stoommagnetron
1. Zet het apparaat op een ongevoelig en stabiel werkoppervlak.
2. Het apparaat dient zonder moeilijkheden van de stroomvoorziening verbroken te kunnen worden, doordat de stekker uitgetrokken of doordat er een aardingsschakelaar gebruikt wordt.
3. Voor een reglementair voorgeschreven werking zorgt u er beslist voor dat het apparaat voldoende geventileerd is. Er dient een tussenruimte van minstens 15 cm boven de stoommagnetron te zijn, 10 cm daarachter en 5 cm aan iedere zijde.
4. Om het apparaat van de stroomvoorziening te verbreken, dient de stekker van de toevoerleiding gemakkelijk toegankelijk te zijn.

# Installatie
Deze stoommagnetron is uitsluitend voor het gebruik op een tafelblad of op een werkoppervlak bestemd. Het is niet als inbouwtoestel of voor het gebruik in een kast geschikt.



- Plaats dit apparaat niet in de nabijheid van een elektrisch – of een gasfornuis.
- De voetstukken mogen niet verwijderd worden.
- Dit apparaat dient enkel voor het gebruik in een huishouden. Het mag niet in de open lucht gebruikt worden.
- Vermijd het gebruik van de stoommagnetron in een zeer vochtige omgeving.
- Het netsnoer mag het buitenste gedeelte van het apparaat niet aanraken. Houd de kabel op een veilige afstand van hete oppervlakken. Laat de kabel niet over de kant van de tafel of over het werkoppervlak hangen. De kabel, de stekker of de stoommagnetron niet in water dompelen.
- De ventilatieopeningen aan de zijkanten en aan de achterzijde van het apparaat mogen niet geblokkeerd worden. Als deze openingen tijdens de werking geblokkeerd zijn, kan het apparaat oververhit raken.
- Ruk niet aan de kabel en zorg ervoor dat deze niet gekneld raakt.

# Waarschuwing
1. De deurafdichtingen dienen met een vochtig doekje gereinigd te worden. Het apparaat dient op beschadigingen in deze zones gecontroleerd te worden en, indien deze zones schade vertonen, mag het apparaat niet in gebruik genomen worden.
2. Tracht niet, wijzigingen of reparaties aan de deur, aan het bedieningsveld, aan de voor de veiligheid dienen vergrendelschakelaars of aan één of ander onderdeel van het apparaat door te voeren. De buitenste behuizing van de stoommagnetron, dat tegen een contact met de microgolfenergie bescherming biedt mag op geen enkel moment afgenomen worden.
3. Neem het apparaat niet in gebruik indien stroomkabel of stekker beschadigd zijn, als men het apparaat heeft laten vallen of indien het beschadigd werd.
4. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties (bijvoorbeeld uitwisseling van een toevoerleiding, deurafdichting, deur, behuizing etc.) uitsluitend door een gekwalificeerde vakman uitgevoerd worden.
5. Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
6. Laat kinderen zonder toezicht het apparaat gebruiken enkel en alleen ze voldoende instructies gekregen hebben, zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen, die door een ondeskundig gebruik kunnen ontstaan en dit met inbegrip van het gevaar voor uitstromende stoom. Om het gevaar voor brandwonden te voorkomen, zorgt u er beslist voor dat niemand de hete binnenste oppervlakken en de hete buitenste behuizing aanraakt, nadat het apparaat in gebruik was.

# Waarschuwing:
Vloeistoffen en voedingsmiddelen mogen niet in gesloten reservoirs opgewarmd worden, omdat ze kunnen ontploffen.

# Gebruik

1. Gebruik het apparaat voor geen enkel ander doeleinde dan voor de bereiding van voedingsmiddelen. Nooit chemicaliën of andere producten, die geen voedingsmiddelen zijn, opwarmen of verhitten.
2. Vergewis u vóór het gebruik dat uw toebehoren voor de magnetron geschikt zijn.
3. Geen brandbare voorwerpen in het apparaat doen.
4. Bewaar geen objecten behalve de toebehoren in uw apparaat, indien het niet gebruikt wordt, voor het geval dat het per vergissing ingeschakeld wordt.
5. Het apparaat mag niet met magnetron of microcombinatie gebruikt worden indien er zich geen voedingsmiddelen in het apparaat bevinden. Indien het apparaat op deze manier bediend wordt, kan dit tot schade aan het apparaat leiden. Als u de magnetronprogramma's wenst uit te proberen, zet u een glas water in de binnenste ruimte, opdat de microgolfenergie geabsorbeerd wordt. Een uitzondering is een kortstondige opwarming met hete lucht met de bakplaat of de rooster.
6. Indien er zich in het apparaat vlammen vormen, drukt u de toets "Stop/voortijdig beëindigen" in en laat u de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken. Trek de stekker uit.
7. Houd tijdens en na het koken uw gezicht niet te dicht tegen het apparaat wanneer u de deur opent. Wees bij het openen van de deur voorzichtig, omdat hete stoom tot verwondingen kan leiden.
8. Het apparaat niet zonder toezicht bedienen!

Bij het openen van de deur kunnen er stoomwalmen vrijkomen. Indien er zich hete stoom in het apparaat bevindt, komt u niet met blote handen in het apparaat! Gevaar voor brandwonden! Gebruik ovenhandschoenen.

# Opgepast

- De deur van het apparaat moet bij ieder programma vast afgesloten zijn, omdat een veiligheidsmechanisme in het andere geval het apparaat niet inschakelt.
- Indien er in de grillmodus spatten aan het verwarmingselement van de grill komen, dan kan het af en toe tot de vorming van vlammen komen, die zelfstandig uitdoven en geen schadelijke invloed op het apparaat uitoefenen. Neem altijd een minimumafstand van 2 cm tussen grillwaren en verwarmingselement in acht.
- Tracht nooit het apparaat met een open deur te bedienen, het veiligheidsdeurmechanisme te overbruggen of iets in het mechanisme te steken.
- Let erop dat er niets in de weg staat wanneer u de deur opent of sluit.
- Let er eveneens op dat de deurafdichting niet door resten van levensmiddelen of door reinigingsmiddelen vervuild is.
- Na het gebruik schoonmaken. Als de afdichting of de deurscharnering beschadigd is, mag het apparaat niet meer gebruikt worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of een apart afstandsbesturingssysteem bediend worden.

# Werking van het verwarmingstoestel

Voordat u de functies "Hete lucht", "Combinatie" of "Grill" voor de eerste keer gebruikt, veegt u overtollige olie uit het binnenste gedeelte van het apparaat weg. Neem het apparaat zonder glasplaat, draagring, meenemer voor de glazen draaiplaat en toebehoren, zoals pannen en roosters, met hete lucht 10 minuten lang in gebruik. Daardoor worden er vetten van de productie verbrand. De vorming van geringe rook en geur bij de eerste opwarming is normaal en verdwijnt na korte tijd.

# Waarschuwing: Hete oppervlakken!

Gelieve in acht te nemen: na het koken zijn de toebehoren van het apparaat zeer heet. Om brandwonden te vermijden, moeten er ovenhandschoenen gedragen worden wanneer er potten, servies, bakvormen etc. en wanneer de toebehoren uit het apparaat verwijderd worden.

# Werking van de koelventilator

Als er van de magnetron gebruik gemaakt wordt, draait de koelventilator continu om de elektrische componenten te koelen. Nadat het apparaat met de werking gedaan heeft, kan de koelventilator soms nog een tijdje koelen. Dat is volkomen normaal en u kunt de voedingsmiddelen uit het apparaat nemen terwijl de ventilator nog "Aan" is.

# Verlichting van de stoommagnetron

Gelieve u tot ons te richten als de verlichting van het apparaat defect is.

# Toebehoren

De stoommagnetron is met toebehoren uitgerust. Gelieve u steeds tot de instructies te houden, die voor het gebruik van de toebehoren gegeven worden.

# Metalen rooster

1. De metalen rooster zal voor het grillen van voedingsmiddelen gebruikt worden. Hij kan ook voor het koken met circulatielucht en voor het combinatiekoken gebruikt worden.
2. Bij de magnetronmodus kunt u de rooster enkel gebruiken als u deze in het midden op de glazen draaiplaat plaatst.

## Samenstelling, welke materialen voor magnetron en hoge temperaturen toegestaan zijn

| Materiaal | Geschikt voor magnetron | Opmerking |
|---|---|---|
| Aluminiumfolie | In bepaalde gevallen | Kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden om het overkoken te vermijden. Risico is een elektrische vlamboog als de folie te dicht bij de wanden is of te veel gebruikt wordt. |
| Potten met metalen plaat | Neen | Gevaar voor vlamboog en vuur |
| hoge uitvoering | | |
| Metalen vaten niet hoger dan 3-4 cm | Ja | In het midden op de draaiplaat plaatsen, minstens 2 cm afstand tot de wanden |
| Glas | Ja | |
| Glas met metaalachtige decoratie (goud etc.) | Neen | Gevaar voor vlamboog |
| Dun glas | Neen | Kan breken door hoge temperatuur |
| Plastic | Ja | Als plastic hittebestendig is. Sommige kunststoffen kunnen vervormen of verkleuren. |
| Porselein | Ja | |
| Porselein met metaalachtige decoratie (goud etc.) | Neen | Gevaar voor vlamboog |
| Papierfolie | Ja | Kortstondig voor magnetron, maar niet bij modus “Grill” of “Hete “lucht”. |

**Omwille van ontploffingsgevaar nooit hermetisch afgesloten reservoirs, blikjes, babyflessen, plastic reservoirs etc. gebruiken. Altijd deksel verwijderen of perforeren.**
Om te testen, of een reservoir geschikt voor de magnetron is, zet u het met een glas water in het reservoir op de draaiplaat.
Zet de magnetron 1 minuut lang op het maximum en start het apparaat. Als het reservoir koud en het water heet is, kan het reservoir gebruikt worden. Indien het reservoir warm of heet is, is het niet geschikt.
Indien er vonken ontstaan, de magnetron onmiddellijk uitschakelen. Op het apparaat voortdurend toezicht houden.

## Wat is “Microgolf”?

Elektrische stroom wordt in een magnetron in microgolven omgezet.

Deze microgolven brengen watermoleculen, die zich in het voedingsmiddel bevinden aan het oscilleren. De daarbij ontstaande wrijving verhit het voedingsmiddel. Microgolven worden door de metaalachtige behuizing naar de voedingsmiddelen overgebracht.

De koude golven worden door de watermoleculen en ook door vetdeeltjes in de gerechten opgenomen.

Microgolven dringen ca. 4 cm in de gerechten en maken deze van buiten naar binnen gaar. Daarom is een rusttijd na het uitschakelen van het apparaat aanbevelenswaardig, omdat de gerechten naar binnen nagaren.

Het kookgerei wordt door de gerechten heet, daarom panlap gebruiken.
Metalen kookgerei is niet magnetrondoorlatend en mag niet gebruikt worden.

## Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

## Radiostoringen:

Deze magnetron kan uw radio- en televisieontvangst en ook de ontvangst van gelijkaardige apparaten storen. Indien er zich storingen voordoen, kunt u deze als volgt verhelpen of tenminste tot een minimum herleiden:
a. Reinig de deur en het afdichtvlak van de magnetron.
b. Zet radio’s, televisietoestellen etc. zo ver mogelijk van de magnetron.
c. Gebruik een vakkundig geïnstalleerde antenne voor uw ontvangsttoestellen en versterk hierdoor het ontvangstsignaal.

## Installatie

1. Alle verpakkingsmaterialen moeten vóór gebruik van het apparaat verwijderd worden.
2. Controleer het apparaat na het uitpakken op zichtbare beschadigingen zoals: verstelde deur, beschadigde deur, deuken of gaten in het deurvenster en op het beeldscherm, deuken in de inwendige ruimte van het apparaat. Indien er van één van deze beschadigingen sprake is, gebruikt u de magnetron niet.
3. Dit apparaat weegt 22 kg en moet op een solide, horizontaal oppervlak, dat dit gewicht draagt, gezet worden.

**Waarschuwing – dit apparaat moet geaard zijn.**
Het stopcontact dient met het netsnoer gemakkelijk bereikbaar zijn. Het snoer niet met geweld uittrekken of uitrekken.
Dit apparaat heeft een vermogen van 1,5 kW. Voor installaties richt u zich tot een vakman.
Het apparaat mag niet aan onnodige hitte en vochtigheid blootgesteld worden.
Gebruik het apparaat niet om er voorwerpen op te zetten.
Verwijder de aandrijfas van de draaiplaat niet.

**Opgelet: dit apparaat is intern door een zekering met AC-250V-10 ampère beveiligd.**

# De werking van uw magnetron

**1. Verhitten met een druk op de knop**
Met slechts één druk op de knop kunt u snel en comfortabel courante levensmiddelen verhitten.
· Zet het gewenste product op de draaiplaat.
· Druk op "Start/Reset" en de magnetron geeft 1 minuut lang 100% capaciteit af.
· Na het kookprocédé piept het 5 keer.

**Standaardwerking**
Deze magnetron biedt twee types van verhitting: automatisch en handmatig.

**2. Automatisch verhitten**
Het automatische verhitten bedient de magnetron bij 100% vermogen gedurende een door u vastgelegde tijdspanne.
· Zet de tijdschakeling op de gewenste duur bij "Defrost/Timer". Draai de regelaar hiervoor naar rechts.
· Druk "Start/Reset" in. De magnetron draait dan op 100% capaciteit gedurende de vastgelegde tijdspanne.

**3. Handmatig verhitten**
Bij de handmatige bediening kunt u zowel het vermogen van het apparaat als de duur van de verhitting instellen.
Druk op "Micro" totdat het display de gewenste vermogensinstelling aangeeft.
Volgende vermogensinstellingen biedt uw apparaat u:
P100 100% vermogen (zie afbeelding 1)
P70 70% vermogen
P50 50% vermogen
P30 30% vermogen
P10 10% vermogen
De rode regel aan het onderste uiteinde van het displayscherm van de magnetron (zie afbeelding 2) geeft eveneens de vermogensgraad aan.

Fig.1

Fig.2

1. Bedien de draairegelaar "Defrost/Timer" om de gewenste duur (0,10-60,00 minuten) te selecteren.
2. Druk in het begin "Start/Reset" in.
3. De magnetron draait nu tijdens de geselecteerde verhittingsduur op de gekozen vermogensgraad.

**4. Ontdooien volgens gewicht**
Uw magnetron kan ook gebruikt worden om te ontdooien (afhankelijk van het gewicht van het gewenste product).
Bijvoorbeeld 0,5 kg vlees:
1. Draai de draairegelaar "Defrost/Timer" naar links totdat het display "0,5" aangeeft.
2. Druk "Start/Reset" in.
   De magnetron ontdooit nu uw product bij een ingestelde duur en een ingesteld vermogen.

**5. Automatisch menu**
Met deze magnetron hebt u een groot aantal "Automatisch menu" – opties. Deze menu's zijn van groot nut als u vooraf bepaalde producten volgens hun type en gewicht wenst te koken.

Er zijn 6 instellingen en er is een bepaald aantal verschillende gewichtsinstellingen voor iedere daarvan. Volg de matrix onderaan en u wordt met de voor u het meest geschikte instellingen wegwijs gemaakt.

Het is eenvoudig, een "Automatisch menu" – optie te kiezen. Volg deze stappen:
· Bekijk de tabel hier onderaan. Beslis, welke automatische optie het best bij het door u gewenste gerecht past.
· Druk op "Automatisch menu". Het display geeft nu "A-" aan. Kies het gewenste schoteltype en druk zolang op "Automatisch menu" totdat u de juiste instelling gekozen hebt.
· Draai aan de knop "Defrost/Timer" om het gewicht van de schotel te kiezen.
· Gebruik opnieuw de tabel om de juiste keuze te maken.
· Druk "Start/Reset" in om te beginnen.

**6. Grillen**
De grillfunctie kan zo gemakkelijk als de magnetronfunctie bediend worden. Ga als volgt te werk om uw eten perfect te grillen:

· Druk op "Grill". "G-1" wordt aangegeven, wat erop wijst dat de grillfunctie geselecteerd werd.
· Druk "Defrost/Timer" in om de duur van de grilltijd te bepalen.
· Druk op "Start/Reset" en de grill wordt ingeschakeld.

Het verwarmingselement aan de bovenzijde van de inwendige ruimte van de oven begint te verwarmen.

| Gewicht (g) / Menu / Zo vaal indrukken | Opwarmen | Aardappelen | Pizza | Lees | Vis | Kip |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 100 | 200 | 100 | 100 | 100 | 200 |
| 2 | 200 | 300 | 200 | 200 | 200 | 400 |
| 3 | 300 | 400 | 300 | 300 | 300 | 600 |
| 4 | 400 | 500 | 400 | 400 | 400 | 800 |
| 5 | 500 | 600 | 500 | 500 | 500 | 1000 |
| 6 | 600 | 700 | 600 | 600 | 600 | 1200 |
| 7 | | 900 | | 800 | 700 | 1400 |
| 8 | | 1100 | | 1000 | 800 | 1600 |
| 9 | | 1300 | | 1300 | 900 | 1800 |
| 10 | | 1500 | | 1500 | 1000 | 2000 |

De grill draait op twee niveaus; na het einde van het eerste grillniveau piept het 2 keer, nu kan uw eten omgedraaid worden. Indien u met het grillen wenst door te gaan, laat u alles gewoon doorlopen. Na een pauze van 1 minuut begint het grillprocédé opnieuw.

**7. De combinatiemodus**

Bij de combinatiemodus past u meerdere schotelbereidende methoden gelijktijdig toe. U kunt uit 3 verschillende combinatiemogelijkheden een keuze maken:

Optie 1. Convectie + magnetron (230°C convectie + 50% magnetron) (display "C-1"). Ideaal om te braden en te bakken.
Optie 2. Grill + convectie (50% grill + 230°C convectie (display "C-2"). Ideaal om nog eens te bakken etc.
Optie 3. Grill + magnetron (45% grill + 55% magnetron) (display "C-3"). Om snel te grillen.

Het is gemakkelijk om deze modus te gebruiken. Volgende stappen dienen in acht genomen te worden:
· Druk "Grill/Combi" in totdat de gewenste optie verschijnt (C-1, C-2, C-3).
· Met "Defrost/Timer" de gewenste duur instellen.
· Met "Start/Reset" beginnen.

**8. De convectiemodus**

Dit apparaat kan als convectieoven gebruikt worden. Het kan heel traditioneel voorverwarmd worden. De standaardtemperatuur voor het voorverwarmen bedraagt 230°C; door "Conve" herhaaldelijk in te drukken, kunt u de voorverwarmtemperatuur verhogen of verlagen.

Wanneer de gewenste voorverwarmtemperatuur bereikt is, piept het twee keer. Nu kunt u de oven gebruiken.

Stel de tijd als volgt in:
· Druk "Conve" voor convectie in.
· Met "Defrost/Timer" de gewenste duur instellen.
· Met "Start/Reset" beginnen.



**9. Instellen van de klok**

De magnetron werkt met een klokdisplay van 0 tot 24 uur. Stel dit als volgt in:
· Druk "Clock/Timer" in. De uuraanduiding knippert en u kunt de klok instellen.
· Stel met "Defrost/Timer" de uren in.
· Druk "Clock/Timer" terug in. Nu knippert de minuutaanduiding.
· Stel nu met "Defrost/Timer de minuten in.
· Druk nogmaals "Clock/Timer" in. Het tijdstip is ingesteld.

**10. Instellen van de tijdschakelklok**

Met deze functie kunt u het begin, het vermogen en de duur van een kookprocédé vooraf instellen.
Neem volgende stappen in acht:
· Druk "Clock/Timer" (zoals bij de instelling van de klok) in. Ga zoals bij 9. "Instellen van de klok" te werk. Stel het gewenste tijdstip, waarop de magnetron dient in te schakelen, in. Uw kloktijd wordt hierdoor niet aangepast!
· Druk dadelijk "Micro" in en kies de gewenste vermogensgraad.
· Daarna stelt u met "Defrost/Timer" de magnetronmodus in.
· Druk nu "Start/Reset" in.

Doordat het apparaat twee keer piept, hoort u dat de tijdschakelklok ingesteld is. Er verschijnt een rood klokje als symbool voor de vooraf ingestelde tijdspanne. Dit dient als geheugensteuntje.
Op het vooraf ingestelde tijdstip piept de magnetron weer 2 keer en begint het apparaat te werken. Nadat de tijd verstreken is, piept het 5 keer en kunt u uw gerecht verwijderen.

**11. Gebruik van de kookplaten**

Om één van de beide kookplaten te gebruiken, moet u het volgende in acht nemen:
· Druk "Large Hotplate" of "Small Hotplate" in. Het display geeft "H1, H2, H3, H4, H5" aan, het symbool voor de kookplaten knippert (H1 = 100%, H2 = 80%, H3 = 60%, H4 = 40%, H5 = 20%).
· Druk herhaaldelijk op "Large Hotplate" of "Small Hotplate" en selecteer hiermee de vermogensgraad.
· Met "Defrost/Timer" de duur invoeren.
· "Start/Reset" indrukken om in te schakelen.

Om de kookplaten uit te schakelen, moet u "Start/Reset" indrukken of de knop "Aan/Uit" van de grote kookplaat twee seconden lang ingedrukt houden. De kookplaat wordt uitgeschakeld en gaat naar de modus "Stand-by".
Voorbeeld: u wilt een gerecht bij 80% vermogen gedurende een tijdspanne van 50 minuten verhotten.
a) "Large Hotplate" indrukken, als vermogen "H2".
b) Met "Defrost/Timer" de duur op 50 minuten instellen.
c) "Start/Reset" indrukken.
* Opmerking: de maximale bedrijfsduur van de kookplaat bedraagt 90 minuten.

| Knop “Aan/Uit” van de kookplaten zo vaak indrukken | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Display / aanduiding | H1 | H2 | H3 | H4 | H5 |
| Verhouding aantal belastingscycli | 30/30 | 24/30 | 18/30 | 12/30 | 6/30 |
| Vermogen | 100% | 80% | 60% | 40% | 20% |

**Combinatie van de grote en kleine kookplaat:**
Het is zeer eenvoudig om de beide kookplaten samen te gebruiken. Druk hiervoor te allen tijde ofwel “Large Hotplate” of “Small Hotplate” in om de gewenste vermogensgraden en de gewenste duurtijden in te stellen. Gelieve voor de instellingen 11. “Gebruik van de kookplaten” toe te passen.

Om een bepaalde kookplaat uit te schakelen, terwijl de andere nog in werking dient te blijven, de corresponderende kookplaatknop 2 seconden lang indrukken en ingedrukt houden. De overeenkomstige plaat zal naar “Stand-by” overgaan. Om daarentegen beide platen uit te schakelen, moet u “Start/Reset” indrukken.
Aanwijzingen:
- Wanneer de kookplaten ingeschakeld zijn, zijn de draaiplaat en de binnenverlichting van de magnetron uitgeschakeld; de reden hiervoor is de krachtontneming van de kookplaten. Het vermogen wordt ook niet aangegeven.
- Om de vermogensgraden van de individuele kookplaten na te kijken, drukt u de overeenkomstige toets “Aan/Uit” van de kookplaat in. Op het display wordt 3 seconden lang de corresponderende vermogensgraad aangegeven.
- De tijdschakelaar voor iedere kookplaat wordt op het digitale display bovenaan links (grote kookplaat in grote letters) en bovenaan rechts (kleine kookplaat in kleine letters) aangegeven.
- Wanneer u de vermogensgraad van een kookplaat tijdens het kookprocédé wenst te wijzigen, drukt u gewoon de knop van de overeenkomstige kookplaat in totdat u de gewenste vermogensinstelling hebt. U kunt alternatief “Defrost/Timer” indrukken.
- Gelieve in acht te nemen: om tijdens de werking de tijdschakeling te wijzigen, moet u voordien de vermogensinstelling veranderen. Dit garandeert dat het correcte element geselecteerd wordt.
- De maximale kooktijd bedraagt 90 minuten.
- Als de kookplaten langer dan 10 minuten in werking zijn, wordt op het einde van de ingestelde bedrijfsduur de ventilator één minuut lang ingeschakeld.

**12. Kinderveiligheid**
Om de magnetron te blokkeren en onbevoegd gebruik te verhinderen, drukt u 2 seconden lang de knoppen “Automatisch menu” en “Clock/Timer” gelijktijdig in. Om de blokkering ongedaan te maken, herhaalt u dezelfde procedure. Uw magnetron is dan weer gebruiksklaar.

**13. Toets “Start/Reset”**
U kunt de magnetron te allen tijde tijdens de werking met “Start/Reset” stoppen.

**Het onderhoud van uw magnetron**
1. Schakel het apparaat vóór de reiniging uit en trek de netstekker uit.
2. Houd het binnenste gedeelte van de oven netjes. Als er spatten van eten of gemorste vloeistoffen aan de binnenwanden plakken, met een vochtig doekje uitvegen. Gebruik in geen geval agressieve reinigingsmiddelen of al helemaal geen schuurmiddelen.
3. Het buitenste oppervlak van het apparaat dient met een vochtig doekje gereinigd te worden. Om schade aan componenten in het binnenste gedeelte te verhinderen, mag er geen water in de ventilatiesleuven binnendringen.
4. Bescherm het bedieningsveld tegen nattigheid. Reinig het met een zacht, vochtig doekje. Gebruik hier geen reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of reinigingssprays.
5. Als er zich aan de binnen- of buitenzijde van de ovendeur condensatiewater ophoopt, verwijdert u het met een zacht doekje. Condensatiewater kan tot ontwikkeling komen als er tijdens het kookprocédé veel vochtigheid vrijkomt; dit is normaal en duidt niet op een fout van het apparaat.
6. De draaiplaat moet regelmatig gereinigd worden. Verwijder de draaiplaat vooraf uit het apparaat en leg deze in een warm spoelsop.
7. De schijfkrans en de bodem van de inwendige ruimte moeten regelmatig gereinigd worden om de vorming van stof te verhinderen. De bodem binnenin gewoon met een mild reinigingsmiddel, met water of met een vensterreiniger schoonvegen en drogen. De schijfkrans kan in mild schuimend vochtwater afgewassen worden; gebruik bij de reiniging in de vaatwasmachine een zwakker gedoseerd, gewoon reinigingsmiddel.

Wanneer u de schijfkrans met het oog op de reiniging uit het binnenste gedeelte van de oven tilt, gelieve er dan op te letten, deze vervolgens weer correct aan te brengen.

8. Elimineer geurtjes uit de inwendige ruimte doordat u een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe, voor de magnetron geschikte schotel doet. De magnetron 5 minuten laten werken, goed uitvegen en met een zacht doekje drogen.
9. Gelieve u tot een vakman te richten indien u de binnenverlichting moet vervangen.

# Reiniging

- Trek de stekker uit.
- Dompel het apparaat, de aansluitleiding en de stoomgenerator niet in water.
- Het verwarmingselement van de grill en de wanden van de inwendige ruimte kunnen nog heet zijn.
- Steek daarna de generator met de elektrische contacten vooruit in het apparaat en schroef deze terug vast.
- Reinig de deurafdichting, de roestvrij stalen zijwanden evenals de deur met afwasmiddel – gebruik geen fornuisreinigingsmiddel of schuurmiddel. De achterwand is met een zelfreinigende laag bekleed.
- De buitenzijde en het bedieningsveld reinigt u met een vochtig doekje.
- Omwille van de stoomconcentratie kan er zich vóór het apparaat water ophopen. Veeg dat met een doekje weg. Er is geen sprake van een verkeerde werking van het apparaat.
- Als het apparaat niet gereinigd wordt, kunnen de vetspatten tijdens de werking tot rookontwikkeling leiden en de levensduur alsook de operationaliteit in negatieve zin beïnvloeden.
- Controleer, dat de luchtopeningen niet door stof of door iets anders verstopt zijn. Dat kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
- Om onaangename kookgeurtjes in het apparaat tot een minimum te herleiden, zet u een schotel met azijn op de draaiplaat en laat u de magnetron met 800 watt 3 minuten lang warm worden. Daarna de wanden met een vochtig doekje schoonvegen.



# Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.

Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

**Evacuatie van de verpakking**

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

**Verpakking van het apparaat:**

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.

In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

# Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

**Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co. KG
Pointstraße 2 • D-96129 Strullendorf / Germany
Telefoon: +49 (0)95 43 / 449-17 / -18 Telefax: +49 (0)95 43 / 449-19
E-mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

**Steba Elektrogeräte** GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13177 Stand 07/2010